



PASTA DI GRANO SARACENO AL PESTO DI CAVOLO NERO



20 MIN



MEDIA



PRIMO

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER UNA PERSONA:

- 60 gr di pasta di grano saraceno
- 60 gr di cavolo nero
- 10 mandorle
- Ricotta da grattugiare
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- Sale

PREPARAZIONE

Iniziate sbollentando il cavolo nero per cinque minuti e contemporaneamente, facendo tostare le mandorle pelate in una padellina antiaderente finché non diventeranno leggermente dorate. Mettete a cuocere la pasta di grano saraceno in acqua bollente, salata a piacere.

Dopo aver fatto sbollentare il cavolo, fatelo scolare e mettetelo nel frullatore insieme a 7 mandorle tostate e due cucchiaini di olio EXTRA VERGINE DI OLIVA "GranFruttato" Monini. Frullate tutto, creando così il pesto. Scolate la pasta, tenendo da parte l'acqua di cottura, e condite con il pesto ottenuto. Se necessario, aggiungete nel pesto un po' dell'acqua messa da parte.

Mettete la pasta in un piatto e aggiungete una grattata di ricotta e decorate con le mandorle avanzate sminuzzate. Se vi piace, potete condire la pasta con un ulteriore filo di olio.

