

# Tallarines Frescos al Pesto de Rúcula



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Cuña de queso parmesano rallado:** 1 unidad

**Piñones:** 1 Puñado

**Ramillete de albahaca fresca:** 1 unidad

**Sal:** c/n

**Chile molido:** 1 cda

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Pipas peladas:** 1 cda

**Rúcula:** 100 Gramos

**Tallarines frescos:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Triturar 1 puñado de **rúcula**, 1 puñado de *albahaca*, los piñones, un chorro de aceite, una pizca de sal gorda y un poco de parmesano.
- Reservar.
- En una olla con agua hirviendo y sal cocer la pasta el tiempo que indique el fabricante.
- Poner los palos de brocheta en una sartén y formar círculos encima con el parmesano rallado.
- *Aderezar chile* molido y pipas peladas.
- Servir los tallarines con el pesto de *rúcula* encima y acompañar con las piruletas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tallarines-frescos-al-pesto-de-rucula>