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 cdta
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