



Linguine al pesto di rucola - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postata a Tittival

primi piatti - rucola - salmone affumicato - pasta secca

Ingredienti per 2 persone:

1 mazzetto di rucola
100 gr di salmone affumicato
una manciata di pinoli
1 spicchio d'aglio
1 cipollina
parmigiano grattugiato
sale
olio EVO
vino bianco

Lavate, asciugate la rucola eliminate i gambi più duri e frullate insieme ai pinoli, lo spicchio d'aglio, un pizzico di sale e olio qb.

Mentre la pasta cuoce, in una capiente padella fate leggermente rosolare a fuoco basso con un filo d'olio la cipollina e il salmone spezzettato, sfumatelo con un pò di vino bianco, unite la pasta cotta al dente, non molto asciutta, fatela insaporire e versatela in una ciotola dove unirete il pesto di rucola, servite e spolverizzate con poco parmigiano.

Nota: Il salmone può essere sostituito da gamberetti, cotti con lo stesso procedimento. Ma secondo il mio gusto, con il salmone sono più gustosi, essendo due sapori forti, rucola e salmone vanno perfettamente a braccetto.