

Tagliatelle integrali di farro BIO con pesto di radicchio, rucola, noci, formaggio



PER 6 PERSONE

preparare delle tagliatelle con farina integrale di farro e acqua (si trovano anche in commercio nei negozi specializzati BIO).

Pesto di rucola ecc: mettere in una ciotola 80 g di radicchio, 60 g di rucola, 60 g di noci, 50 g di formaggio grattugiato (metà pecorino e metà Grana Padano), 120 g di olio, 1/2 spicchio di aglio, un pizzico di sale e una tazzina da caffè piena d'acqua. Frullare tutti gli ingredienti con il minipimer fin ad ottenere un composto uniforme.

Mettere il composto in una padella e far stiepidire tenendo la padella sulla pentola d'acqua mentre cuoce la pasta (4/5 minuti) così da non far sciogliere il formaggio.

Una volta cotta la pasta scolare e saltare in padella fuori dalla fiamma e servire in piatti fondi.

A tavola aggiungere formaggio grattugiato a piacere.