

Pranzo

Trofie con pesto di rucola e lattughino bio naturizia

Ricetta a cura di: [Tacchi e Saporì](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
15 min.	2	Bassa



Ingredienti

- 1 Confezione di Rucola bio Naturizia
- 1 Confezione di lattughino verde bio Naturizia
- 200 ml di Olio Evo
- 150 gr di pinoli
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- Sale, pepe e peperoncino q.b.



Preparazione

Frullare tutti gli ingredienti aggiungendo l'olio a filo. Deve risultare una consistenza cremosa.

Per creare la parte croccante da cospargere in superficie ho utilizzato uno spicchio di aglio, insaporendo un padellino antiaderente, aggiungendo poi del pangrattato e facendolo abbrustolire per qualche minuto.

Cuocere 350 gr di **trofie fresche**, scolare e condire con il [pesto di rucola bio](#) e [lattughino bio](#), mescolando bene. Aggiungere, se occorre, qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.

Finire con la mollica abbrustolita e i **pinoli**.
