

Paccheri al pesto di rucola e gamberi



Ingredienti (x4 persone)

320g paccheri
500 g gamberi
50g rucola
2 spicchi d'aglio
olio extra vergine di oliva
15g pinoli
sale



Esecuzione

In un saltapasta, fate soffriggere uno spicchio d'aglio con un pò d'olio e saltate velocemente i gamberi, che avrete precedentemente pulito. Mentre l'acqua per la pasta bolle, preparate il pesto: in un mortaio (o con un mixer) pestate lo spicchio d'aglio con la rucola, i pinoli e l'olio fino ad ottenere una salsa cremosa. Cuocete i paccheri nell'acqua salata, lasciandoli al dente. Scolateli e saltateli con un mestolino di acqua di cottura, insieme ai gamberi. Trasferiteli in una terrina e condite la pasta con il pesto di rucola. Serviteli subito ben caldi.