

# PESTO DI RUCOLA E NOI

By lacucinadiazzurra.it



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** Una ciotola

- g di rucola fresca - g di mandorle pelate - g di parmigiano reggiano - g di pecorino toscano - sale -  
spicchio d'aglio senz'anima - olio evo q.b.

---

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella, mettete mandorle e formaggi e premi ROBOT
2. Spegni aggiungi la rucola il sale l'aglio e frulla ancora, quando inizierà a cambiar rumore aggiungi l'olio a filo quanto basta per renderlo una crema morbida.
3. Versatelo in vasetti di vetro e tenetelo in frigo, oppure metteteli nel congelatore potrete poi usarlo all'occorrenza.

Cook Expert ■

© Fotografie e Ricetta da lacucinadiazzurra.it

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : lacucinadiazzurra.it