


# PESTO DE RUCA

 10 min



## Ingredients (6 persones)

---

Formatge Parmesà – 80 g

Avellanes – 30 g

All – 1 gra

Ruca – 70 g

Oli d'oliva verge extra – 150 ml

Sal – ½ cullerada



Per Carnestoltes  
perRUCA!

- Poseu el **formatge parmesà** trossejat a la picadora i el piqueu fins que quedi una textura granulada. Si no teniu picadora podeu fer servir formatge ratllat.
- Afegiu les **avellanes** al got de la batedora, l'**all** (traient-ne l'interior), la **ruca**, la **sal** i l'**oli**. Tritureu-ho tot.
- Afegiu el **formatge parmesà** al got de la batedora i torneu a batre. Podeu afegit més o menys **oli** en funció de la textura que preferiu.
- Ja teniu el pesto! Un acompanyament perfecte per pasta, nyoquis, entrepans, pollastre, burrata i molt més!

**Altres receptes que podeu fer amb ruca:** pizza de tomàquets secs i ruca, rotllets de pernil amb ruca, amanida de ruca amb fruita i pernil, amanida de pop i ruca, sopa de ruca amb formatge de cabra, etc.



 Salsa  
Figa Flawas



Un got de vi italià