

Spaghetti al pesto di cavolo nero e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 370 g di spaghetti integrali biologici
- 120 g di cavolo nero
- 60 g di Pecorino Toscano DOP
- 40 g di noci
- 1/2 spicchio d'aglio
- Olio EVO
- Sale q.b.

Procedimento

Eliminate la costa centrale dalle foglie di cavolo nero, lavatele e asciugatele bene.

Cuocetele in abbondante acqua calda salata, scolatele e lasciatele intiepidire.

Frullate insieme il cavolo nero, le noci, l'aglio, un po' di sale e il Pecorino Toscano DOP.

Aggiungete man mano abbastanza olio EVO fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.

Cuocete gli spaghetti, scolateli e conditeli con il pesto di cavolo nero.

Impiattate e servite il piatto caldo.

(Nadina del blog Pasticciando con Magica Nanà)

