

Fusilli al farro con pesto di cime di rapa e anacardi

Eccovi un'altra ricetta!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 320 gr di fusilli al farro AltroMercato
- 1 confezione di cime di rapa (surgelate)
- 2 manciate di anacardi AltroMercato
- Uno spicchio d'aglio
- Olio EVO
- Sale
- Pepe

In due cucchiaini di olio EVO far dorare l'aglio privato dell'anima e quindi toglierlo. Aggiungere le cime di rapa, regolare di sale e pepe e lasciar cuocere per il tempo indicato sulla confezione.

Un paio di minuti prima del termine aggiungere gli anacardi. Nel frattempo lessare la pasta. Lasciar riposare un paio di minuti la verdura, dopodiché frullare il tutto grossolanamente. Aggiungere i fusilli precedentemente scolati e far saltare un minuto amalgamando bene il condimento. Se necessario aggiungere un filo di olio a crudo.