



Conchiglioni ripieni di pesto alla rucola e olive - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - rucola - pasta secca

Ingredienti x 4 persone

300g di conchiglioni

100g di foglie di rucola

100g di olive nere denocciolate più alcune per guarnire

1/2 spicchio di aglio

80g di pinoli

50g di grana grattugiato

Olio evo, sale grosso

Peperoncino in polvere

Procedimento:

Mettere nel freezer il vaso del frullatore, per mezz'ora, per farlo diventare molto freddo. Nel frattempo, mondate, lavate e asciugate le foglie di rucola e sbucciate lo spicchio d'aglio.

Trascorso il tempo di raffreddamento del vaso, rimontate l'apparecchio, introducete le foglie di rucola, le olive nere, l'aglio, i pinoli, il grana, 1 dl di olio evo e una piccola presa di sale grosso. Azionate il frullatore a velocità sostenuta finchè avete ottenuto una salsa cremosa.

Cuocete i conchiglioni in abbondante acqua salata bollente, scolateli al dente, passateli in acqua fredda e conditeli in una terrina con un filo di olio. Suddividete la pasta nei piatti individuali, riempite ogni conchiglione con il pesto, guarnite con i pinoli rimasti e qualche oliva nera, condite con il peperoncino a piacere.

