

---

# FETTUCCINE AL PESTO DI MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fettuccine,
- 70 g di mandorle spellate,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 limone (scorza gialla),
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di rucola,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Servendovi di un mixer, tritate insieme le mandorle, l'aglio, la buccia del limone, la rucola, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e l'olio d'oliva extra-vergine fino ad ottenere una salsina cremosa e omogenea. Nel frattempo, scottate in acqua salata le fettuccine, scolatele al dente e conditele con il pesto di mandorle. Mescolate energicamente il tutto e se necessario, aggiungete un po' d'acqua di cottura e continuate a mescolare. Servitele subito calde.