



CUCINA CON NOI!

# Spaghetti al pesto di Kale con pinoli e mandorle

Siete pronti a riscoprire un ingrediente tradizionale della cucina italiana? Rivisitate con noi i sapori del cavolo riccio Kale

## INGREDIENTI

320 g di spaghetti

---

300 g di [Cavolo Riccio Kale Orogel](#)

---

80 g di pinoli e mandorle

---

20 g di pecorino grattugiato

---

20 g di [Prezzemolo Orogel](#)

---

1 scalogno

---

olio extravergine di oliva

---

peperoncino

---

sale

---



4



Facile



Primi Piatti



Pentola

#### Preparazione

- 1** Affettare lo scalogno e farlo appassire in padella con due cucchiari di olio. Unire il cavolo riccio Kale, salare e cuocere per 10 minuti coperto, unendo qualche cucchiata di acqua.
- 2** Tostare leggermente la frutta secca, in forno a 170°C per 3-4 minuti. Lasciarla raffreddare e inserirla nel cutter. Frullate per qualche secondo, unite il pecorino, il prezzemolo e due cucchiari di olio e frullate nuovamente. Togliete dal cutter e inserite le foglie di Kale. Frullate fino ad ottenere una crema liscia e cremosa.
- 3** Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata, scolarli al dente e metterli in una terrina con un mestolino di acqua di cottura, unire la crema di cavolo riccio e il trito di frutta secca.
- 4** Insaporire con un pizzico di peperoncino e mescolare accuratamente.