



SPAGHETTI CON POLPO E PESTO DI RUCOLA

Ingredienti

400 gr. di spaghetti
1 grosso polpo
50 gr. di rucola
40 gr. di mandorle
1 spicchio di aglio o aglio in polvere
olio extra vergine di oliva
peperoncino e sale

Procedimento

Lavare il polpo e lessarlo in un tegame, senza acqua per mezz'ora circa fino a che non sarà tenero, scolarlo dalla propria acqua e lasciarlo raffreddare.

Tostare le mandorle e frullarle con la rucola, l'olio e un pizzico di peperoncino, salare il pesto ottenuto.

Tagliare il polpo a fettine sottili.

Lessare la pasta e padellarla con il polpo in una padella in cui è stato fatto rosolare

olio e aglio.

Servire spolverizzando con mandorle a scaglie a piacere.