

Pasta alle noci

La pasta alle noci viene preparata sgusciando le noci e tritandole grossolanamente; successivamente friggeremo le noci mentre a parte si lesserà la pasta che una volta scolata al dente verrà condita col sugo di noci e gli altri ingredienti. Si servirà il piatto con del formaggio grattugiato servito a parte.



INGREDIENTI

- 400 g Pasta integrale
- Una ventina Noci
- A piacere Pecorino
- 150 g Panna
- 2 cucchiari Olio di oliva extravergine
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- 1 ciuffo Basilico fresco

PREPARAZIONE



Sgusciate le noci e tritatele finemente senza pestarle.



Mettetele poi in una pentola con dell'olio e scaldatele, evitando di abbrustolirle



In una pentola con abbondante acqua bollente salata cuocete la pasta, scolandola poi al dente.



Versate la pasta nella padella con le noci amalgamando il tutto.



Aggiungete il pepe e l'eventuale panna continuando a mescolare dolcemente. Servire spolverando abbondantemente col basilico tritato e con il formaggio grattugiato a parte.

(da www.buonissimo.org)