

Pennette al pesto di noci

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco un condimento velocissimo e gustosissimo per la pasta, anche nel caso voleste servirla fredda. Vi consiglio l'uso di pennette ma potete scegliere il formato di pasta che più preferite.

INGREDIENTI:

- 320 gr di pennette
- 20 noci
- 80 gr di ricotta vaccina
- 4 cucchiari di latte
- 1 cucchiario di olio extravergine di oliva
- 100 gr di parmigiano
- Sale e pepe q. b.

PROCEDIMENTO:

1. Nel mixer mettete i gherigli di noce, aggiungete 1 cucchiario di olio extravergine di oliva e frullate fino a ottenere un composto sufficientemente denso.
2. Unite la ricotta setacciata, il latte, il parmigiano, il sale, il pepe e mescolate.
3. Versate il pesto di noci in una padella, aggiungete 2 cucchiari di acqua di cottura della pasta e fate cuocere per 2 minuti.
4. Scolate la pasta al dente, unitela alle noci e mantecate il tutto.
5. Servite con qualche gheriglio di noce per guarnire.[MORE]

