

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:

- “3# pr di pennette
- “# æö6•
- “f pr di ricotta vaccina
- “B 7V66†– ’ F’ AE GFP
- “ 7V66†– –ò F’ öAE–ò Pxtravergine di oliva
- “ pr di parmiggiano
- 6 AE R R W R à b.

PROCEDIMENTO:

1. Nel mixer mettete i gherigli di noce, aggiungete 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva e frullate fino a ottenere un composto sufficientemente denso.
- 2.’ Væ—FR AE ricotta setacciata, il latte, il parmigiano, il sale, il pepe e mescolate.
3. Versate il pesto di noci in una padella, aggiungete 2 cucchiai di acqua di cottura della pasta e fate cuocere per 2 minuti.
- 4.’ 66öAE FR AE 7F Å FVçFP, unitela alle noci e mantecate il tutto.
5. •6W vite con qualche gheriglio di noce per guarnire.[MORE]

