

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' Æ GFP
- 7V66†– –ò F' öÆ–ò Pxtravergine di oliva
- pr di parmigiano
- 6 ÆER R WR à b.

PROCEDIMENTO:

1. Nel mixer mettete i gherigli di noce, aggiungete 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva e frullate fino a ottenere un composto sufficientemente denso.
2. ' Væ—FR Æ icotta 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. ' 66öÆ FR Æ 7F Â FVçFP, unitela alle noci e mantecate il tutto.
5. •6W vite con qualche gheriglio di noce per guarnire.[MORE]

