


Spaghetti con salsa alle noci

15 min 

1 

4 

10 min 



Ingredienti

400 g di Spaghetti Schär, 100 g di gherigli di noce, 30 g di Pan Grati Schär, noce moscata grattugiata q.b., pepe bianco e sale q.b., 30 ml di olio di oliva, 1 noce di burro, 1 cucchiaino di formaggio Parmigiano grattugiato

Preparazione

mettere nel bicchiere del frullatore i gherigli di noce, l'olio, sale, pepe e noce moscata e frullare. In una padella far sciogliere il burro, aggiungere il pane grattugiato e amalgamare bene. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli e versarli nella padella con il pane grattugiato. Far saltare a fuoco moderato per circa due minuti, quindi aggiungere la salsa di noci e mescolare bene. Aggiungere il formaggio grattugiato e servire.

