

Spaghetti alle noci

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

 Preparazione: 10 min	 Cottura: 15 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa	

Gli spaghetti alle noci sono un primo piatto originale e molto semplice da preparare. Le noci vengono tritate e amalgamate in padella insieme al pangrattato per formare un condimento ricco, avvolgente e gustoso.

Gli spaghetti alle noci si preparano molto velocemente, il tempo di cuocere la pasta e il gioco è fatto! Per la preparazione delle noci si potrà procedere in due modi diversi: se volete ottenere un sapore più delicato vi consigliamo di utilizzare i gherigli di noci pelati, se invece preferite un sapore più deciso e rustico allora potete anche evitare di sbucciare le noci.

Gli spaghetti alle noci sono un primo piatto ideale per una cena informale tra amici che sicuramente si stupiranno della bontà di questo piatto.



Ingredienti

>> Aglio 2 spicchi	>> Pepe nero macinato q.b.
>> Noci gherigli 70 gr	>> Ricotta 100 gr
>> Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini	>> Sale q.b.
>> Pangrattato 70 gr	>> Spaghetti 320 gr

Preparazione



Portate ad ebollizione un pentolino d'acqua e versateci i gherigli delle noci (1), lessateli per 5 minuti (2), poi scolateli e asciugateli, quindi sbucciateli con cura e tritateli in un mixer. Se preferite, potete evitare di sbucciare le noci e utilizzare i gherigli con la buccia, in questo modo il sapore del salsa alle noci sarà più deciso e rustico. Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua, che servirà a lessare gli spaghetti. In una padella fate dorare gli spicchi d'aglio schiacciati o tritati finissimi insieme all'olio extravergine d'oliva (3);



unite in padella il pangrattato (4), i gherigli delle noci tritati (5), infine unite la ricotta, diluitela con un po' di acqua di cottura degli

spaghetti e salate a piacere (6).



Lessate gli spaghetti, scolateli al dente tenendo da parte qualche mestolo di acqua di cottura. Nel frattempo ultimate la cottura del sugo alle noci, allungandolo se necessario con l'acqua di cottura degli spaghetti (7-8). Dopo aver scolato gli spaghetti, fateli saltare in padella con il condimento (9): completate con una manciata di pepe nero macinato fresco e, se vi piace, con un filo di olio di oliva crudo.