

PRIMI PIATTI

Maccheroni con le noci

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Gnocchetti di grano duro

noci

olio

sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Preparare gli gnocchi con la semola di grano duro.

In un pestello tritare i gherigli delle noci, aggiungendovi un po' d'olio e un pizzico di sale. Con questa salsa condire gli gnocchi cotti al dente.

Un tempo questo era un piatto tipico da preparare o il Giovedì Santo o il due novembre, giorno della Commemorazione dei defunti.

NOTE

Nome originale della ricetta: Macarrones cun nuche Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro