

PRIMI PIATTI

## Orecchiette con salsa di noci

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le **orecchiette con salsa di noci** sono un piatto tipico della Puglia in particolar modo della zona del Gargano e in effetti in questa ricetta ci sono due elementi insostituibili della tradizione gastronomica pugliese le orecchiette, pasta tipica di questa regione e le noci. Realizzare questa versione è davvero semplicissimo e veloce ma il risultato è ricco di gusto e sapore. Vi basterà provarla una volta per farla diventare un vostro asso nella manica. Seguite i nostri consigli e sarà perfetta! Facilissima e velocissima da eseguire questa ricetta vi sarà molto utile quando avrete ospiti dell'ultimo minuto a cena.

Se le amate in modo particolare vi consigliamo di realizzare anche queste altre ricette squisite:

[blondies con miele e noci](#)

[casarecce con gorgonzola radicchio e noci](#)

[gnocchi speck toma e noci](#)

## INGREDIENTI

ORECCHIETTE fresche - 500 gr

NOCI 300 gr

OLIO DI OLIVA 40 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate i gherigli di noci fino ad ottenere una pasta omogenea. Se preferite potete pestarli anche al mortaio.



- 2 Trasferite le noci in una ciotola e aggiungete dell'olio extravergine d'oliva. Mescolate per amalgamare i due ingredienti.



**3** Nel frattempo salate l'acqua in ebollizione e tuffatevi le orecchiette che dovranno cuocersi al dente.



- 4 Salate la salsa di noci, pepate con del pepe bianco e mescolate nuovamente. Aggiungete altro olio fino ad ottenere una consistenza cremosa.





**5** Scolate le orecchiette e trasferitele nella ciotola con il condimento alle noci.





6 Servite le orecchiette ben calde.

