

PRIMI PIATTI

# Pennette al sugo di noci

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di pennette  
80 g di gherigli di noci  
50 g di pinoli  
1/4 di litro di panna  
5 cucchiari di olio d'oliva  
30 g di burro  
1 bicchiere di latte  
parmigiano garttugiato  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Tritate finemente e pestate nel mortaio le noci e i pinoli. Fateli rosolare in olio e burro, aggiungete latte fino a coprirli appena e cuocete su fuoco moderato, mescolando spesso. Allontanate un momento la pentola dal fuoco, aggiungete la panna, salate, rimettete sul fuoco e lasciatela ancora per qualche minuto. Scolate al dente le pennette e conditele con la salsa di noci e una spolverata di parmigiano.