

PRIMI PIATTI

Tagliatelle all'aglio e noci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [3 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

GHERIGLI DI NOCI 350 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

MOLLICA DI PANE 100 gr

BURRO 50 gr

LATTE INTERO

SALE

Se state cercando una ricetta che in pochissimo tempo vi permetta di portare a tavola un gran bel piatto, le tagliatelle all'aglio e noci sono davvero perfette per voi. Una salsa semplice, fatta con pochi ingredienti ed in poco tempo, per condire un buon piatto di tagliatelle fresche. Un primo da preparare molto rapidamente se avete già la pasta fresca pronta. Abbiamo scelto le tagliatelle poiché grazie alla loro porosità trattengono tutto il condimento, ma questo credeteci, sta bene anche su altri tipi di formati di pasta. Se cercate altre idee per un primo semplice e veloce vi proponiamo anche quest'altra ricetta: [spaghetti aglio olio e ricotta](#).

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un mortaio le noci e l'aglio ed iniziate a pestarli fino ad ottenere un composto abbastanza granuloso.



- 2 Aggiungete alle noci la mollica ben intrisa di latte; salate adeguatamente e mescolate bene.





3 Nel frattempo, lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con il burro.



4 Distribuite sulla pasta il composto di noci e servite.

