

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle con la salsa di noci alla piacentina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PREPARAZIONE

**1** Preparare la pasta sfoglia, formare delle strisce e lasciarle asciugare ma non fare diventare la pasta secca.

Arrotolare la pasta e con un coltello ben affilato tagliare delle striscioline e stenderle bene sul tagliere.

Prendere dei gerigli di noce e tritarle grossolanamente.

Prendere una padella, mettere un po' d'olio e di burro, aggiungere della ricotta e abbondante parmigiano reggiano grattugiato, mescolare bene, quando il composto risulta ben omogeneo aggiungere le noci sminuzzate e lasciare insaporire.

Nel frattempo cuocere le tagliatelle in acqua salata, scolarle e condire con il sugo di noci e abbondante parmigiano reggiano grattugiato.