

PRIMI PIATTI

Paccheri alla salsa di noci

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr

GHERIGLI DI NOCI 100 gr

PANCETTA (TESA) 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO 60 gr

AGLIO 1 spicchio

PANNA FRESCA 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

Se volete stupire i vostri ospiti con qualcosa di speciale ma assolutamente semplice da fare, i paccheri alla salsa di noci sono davvero perfetti. Una ricetta questa davvero squisita che vi permetterà di preparare un primo piatto sfizioso e decisamente rustico e gustoso, senza star troppo ai fornelli. Il tempo praticamente di cuocere la pasta e il più è fatto!

Se non amate le noci poi potete sostituirle con i pinoli o le mandorle, l'effetto è comunque sorprendente. Inoltre se voleste realizzare una versione più light potete sostituire la panna con della ricotta fresca. In questo modo il piatto finale sarà meno calorico, ma non avrà perso la sua speciale cremosità.

Provate con noi a realizzare la ricetta della pasta con la salsa di noci e vedrete che successo! Un vero e proprio asso nella manica da tirare fuori al momento opportuno.

Preparazione

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei paccheri alla salsa di noci per prima cosa mettete in un mixer le noci, il parmigiano, lo spicchio di aglio, il sale e il pepe. Aggiungete anche la panna fresca, quindi iniziate a frullare e mettete da parte.





- 2** In una padella riscaldate un filo di olio, quindi in esso fate soffriggere della pancetta fino a farla diventare traslucida.



- 3** A questo punto cuocete i paccheri in abbondante acqua salata, il tempo necessario.

Quando al dente trasferitela all'interno della padella con la pancetta fatela saltare un po', quindi aggiungete la crema di noci.

Aggiungete qualche mestolo di acqua di cottura alla pasta e mantecate.

Servite caldo.



