

PRIMI PIATTI

Agliata - Tagliatelle con noci ed aglio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Piemonte**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **6 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

NOCI 500 gr

MOLLICA DI PANE pane fresco - 80 gr

BURRO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

LATTE INTERO 1 bicchierino

SALE

Se siete alla ricerca di un piatto semplice da fare, che non richieda molto impegno e che sia fatto con pochissimi ingredienti economici, l'agliata-Tagliatelle con noci e aglio, è proprio il piatto giusto per voi. L'idea è quella di un pesto, ma addolcito con il pane bagnato nel latte risulta più leggero e meno forte del classico pesto di noci. Se amate questi piatti fatti in maniera veloce e in brevissimo tempo, provate anche i [vermicelli al pesto di rucola e olive!](#)

PREPARAZIONE

1 Mettete la mollica di pane in una tazza e copritela di latte.



2 Sgusciate le noci, poi unite i gherigli all'aglio e pestate tutto, considerando che poi si dovranno sentire i pezzetti di noce.



3 Aggiungete poi la mollica di pane imbevuta di latte (senza strizzarla) e un pizzico di sale: mescolate bene e lasciate riposare il composto.



4 Lessate le tagliatelle, scolatele, conditele con il burro crudo e aggiungete tutta la salsa di noci.



5 Mescolatele con cura e servite subito.