

PRIMI PIATTI

Orecchiette con salsa di noci

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Puglia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

ORECCHIETTE fresche - 500 gr

NOCI 300 gr

OLIO DI OLIVA 40 gr

SALE

PEPE NERO

Le **orecchiette con salsa di noci** sono un piatto tipico della Puglia in particolar modo della zona del Gargano e in effetti in questa ricetta ci sono due elementi insostituibili della tradizione gastronomica pugliese le orecchiette, pasta tipica di questa regione e le noci. Realizzare questa versione è davvero semplicissimo e veloce ma il risultato è ricco di gusto e sapore. Vi basterà provarla una volta per farla diventare un vostro asso nella manica. Seguite i nostri consigli e sarà perfetta! Facilissima e velocissima da eseguire questa ricetta vi sarà molto utile quando avrete ospiti dell'ultimo minuto a cena.

Se le amate in modo particolare vi consigliamo di realizzare anche queste altre ricette squisite:

blondies con miele e noci

casarecce con gorgonzola radicchio e noci

gnocchi speck toma e noci

Preparazione

- 1 Tritate i gherigli di noci fino ad ottenere una pasta omogenea. Se preferite potete pestarli anche al mortaio.



- 2 Trasferite le noci in una ciotola e aggiungete dell'olio extravergine d'oliva. Mescolate per amalgamare i due ingredienti.





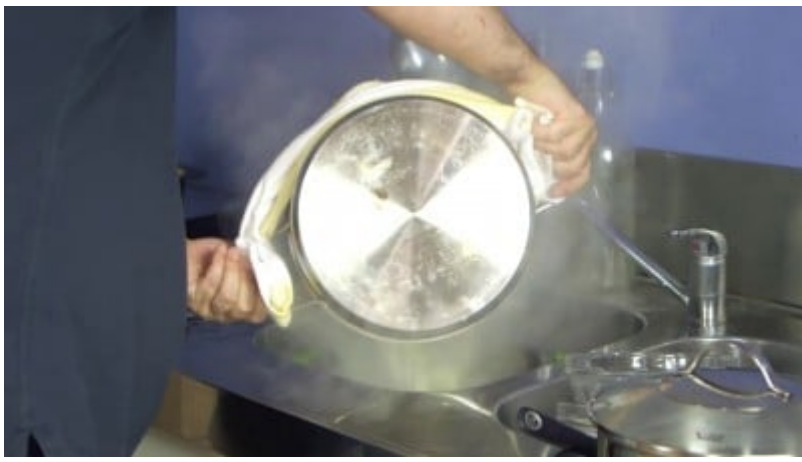
- 3** Nel frattempo salate l'acqua in ebollizione e tuffatevi le orecchiette che dovranno cuocersi al dente.



- 4** Salate la salsa di noci, pepate con del pepe bianco e mescolate nuovamente. Aggiungete altro olio fino ad ottenere una consistenza cremosa.



5 Scolate le orecchiette e trasferitele nella ciotola con il condimento alle noci.



6 Servite le orecchiette ben calde.

