

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al pesto di noci

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **6 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se stavate cercando un primo piatto gustoso e semplicissimo da fare ma che abbia quel tocco in più per stupire i vostri ospiti, le tagliatelle al pesto di noci sono perfette! Questo infatti è un primo piatto semplice e saporito da preparare, il pesto di noci profumato con la menta è un ottimo condimento per le tagliatelle fresche.

Questo sugo alle noci, sappiate, che sta benissimo anche su altri tipi di pasta, quindi se non amate particolarmente la pasta all'uovo, potrete usarlo per condire la vostra pasta preferita. Magari sceglietene una rigata in modo tale che la crema possa andare ad incastrarsi nelle varie righe. Provate questa ricetta molto semplice e fateci sapere se vi è piaciuta e se ne cercate altre così rapide ed economiche vi invitiamo a provare le mezze maniche con panna e pisellini, davvero ottime!

Questa salsa diventerà sicuramente un vostro cavallo di battaglia, e se le amate particolarmente ecco per voi altre ricette con le noci:

orecchiette con salsa di noci

blondies con miele e noci

casarecce con gorgonzola radicchio e noci

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

GHERIGLI DI NOCI 40

SPICCHIO DI AGLIO 2

MENTA fresca - 5 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

Preparazione

- 1 Quando volete fare le tagliatelle con pesto alle noci, per prima cosa pestate i gherigli di noci con gli spicchi d'aglio e la menta fresca in un mortaio.



- 2 Unite l'olio a filo continuando a pestare fino ad ottenere una salsa morbida.



3 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata e conditele con il pesto di noci appena realizzato.

