

Sugo alle noci per pasta

200 gr di pasta (tagliatelle)

4 noci

1 cucchiaio di olio di oliva

mezza fettina di pane secco

1 leggera spolverata di cannella in polvere

1 cucchiaino da caffè raso di zucchero



FACILEeBUONO

Piatto natalizio



Sgusciamo, tritiamo le noci e il pane.
Trasferiamo in un recipiente e aggiungiamo l'olio, lo
zucchero e la cannella.
Amalgamiamo il tutto.
Nel frattempo cuociamo le tagliatelle e prima di
scolarle aggiungiamo al composto alcuni cucchiari
d'acqua di cottura.
Mescoliamo per renderlo omogeneo.
Scoliamo le tagliatelle e mettiamo il composto sopra di
esso.

Consiglio piccole porzioni.

*Gustosa salsa alle noci, semplice da preparare dal
gusto unico, delicata al palato ideale per sorprendere
gli ospiti.*

Le tagliatelle alle noci, sono una
ricetta umbra. È d'abitudine
cucinare questa pietanza in
occasione del Natale. Esistono altre
varianti, questa la mia.