

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 cucchiai 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.