BAVETTE ALLA FORNAIA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bavette
- 300 g di noci (pesate con il guscio)
- alcune foglie di basilico fresco
- brodo vegetale
- olio d'oliva extra-vergine

Pulite le foglioline di basilico e pestatele in un mortaio insieme alle noci precedentemente sgusciate (non acquistatele giÓ sgusciate).
In una terrina miscelate il pesto ottenuto insieme ad un po' d'olio fino ad ottenere una crema densa (di consistenza simile al pesto).
Cuocete la pasta ben al dente nel brodo vegetale e conditela con la salsa già preparata.