

## PANE E NOCI

Ingredienti per 8 persone:

- 300 g di pasta da pane,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- 30 g di gherigli di noci tritati,
- 30 g di pinoli,
- 15 g di burro,
- sale,
- pepe,
- vino bianco dolce.

Mescolate parmigiano, noci, pinoli, burro, un pizzico di sale e vino quanto basta per avere un composto fluido.

Amalgamatelo alla pasta di pane lavorando bene il tutto.

Lasciate riposare alcune ore, poi datele la forma di un filone e cuocete in forno caldo a 220 gradi per 45 minuti circa