

FUSILLI DEL FORNAIO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fusilli,
- 100 g di gherigli di noci,
- 1 panino (mollica),
- 1 formaggio morbido piccolo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- latte.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Intanto frullate nel mixer le noci, la mollica di pane ammollata nel latte e ben strizzata, l'olio e la robiola. Aggiustate di sale e pepe e condite con questa salsa la pasta scolata al dente.