

GNOCCHETTI SARDI ALLE NOCI DI SORRENTO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- 500 g di noci di sorrento fresche,
- 60 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 60 g di burro,
- 50 g di pinoli,
- 1 scalogno,
- 1 mazzetto di basilico,
- sale,
- pepe.

Rompere le noci, mantenendo interi una decina di gherigli che serviranno per la decorazione del piatto.

Mettere nel mixer le noci sgusciate, i pinoli, 50 g di parmigiano, 30 g di olio d'oliva extra-vergine, 30 g di burro e qualche fogliolina di basilico fresco.

Frullare per qualche secondo fino ad ottenere una crema omogenea.

Lessare gli gnocchetti sardi al dente e nel frattempo far appassire uno scalogno in 30 g di olio e 30 g di burro.

Aggiungere la crema di noci, la pasta scolata e saltare in padella.

Se la pasta risultasse troppo asciutta aggiungere un mestolino dell'acqua di cottura.

Guarnire i piatti con i gherigli di noce interi e spolverare con il parmigiano rimasto.