

LINGUINE ALLA LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di maggiorana tritata,
- 70 g di pinoli,
- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 200 g di latte,
- 600 g di pasta tipo linguine.

Mettete a lessare le linguine e mentre queste cuociono, mescolate bene nel frullatore gli ingredienti elencati sopra. Quando sono al dente, scolatele, tenendo da parte un po' di acqua di cottura, e mescolate alla salsa fredda. Se questa dovesse addensarsi troppo, allungatela con l'acqua di cottura. Servire caldi.