

MACCHERONCINI MULTICOLORI CON SUGO DI NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 75 g di pasta tipo maccheroncini gialli,
- 75 g di pasta tipo maccheroncini verdi,
- 75 g di pasta tipo maccheroncini rosa,
- 75 g di pasta tipo maccheroncini marroni,
- 150 g di gherigli di noci,
- 50 g di pinoli,
- sale,
- pepe,
- 1 panino (mollica),
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva.

Scottate i gherigli di noci in un pentolino con acqua bollente, scolateli, privateli della pellicina e metteteli in un mortaio. In una ciotola bagnate la mollica di un panino con poca acqua, strizzatela, sminuzzatela e mettetela anch'essa nel mortaio. Unite 50 g di pinoli, uno spicchio d'aglio pelato, il sale necessario e una macinata di pepe e pestate gli ingredienti fino a ridurli in poltiglia.

Aggiungete lentamente mezzo bicchiere d'olio d'oliva, mescolando con un cucchiaino di legno in modo da amalgamarlo perfettamente al composto.

Ponete sul fuoco una pentola piena d'acqua salata, portate ad ebollizione e unite la pasta colorata.

Lessatela al dente, scolatela e trasferitela in una zuppiera.

Condite velocemente i maccheroncini con la salsa preparata, per evitare che si raffreddino, distribuiteli in quattro piatti fondi individuali e servite.