NASTRINI FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di nastrini,
- 15 noci,
- pinoli,
- 2 pomodori maturi,
- 1 mazzetto di rucola,
- formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 80 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale.

Spellare i gherigli di noce e pestarli nel mortaio insieme a una manciata di pinoli, alla rucola e ai pomodori tagliati a pezzetti fino a ottenere una crema.
Salare e aggiungere circa g di 80 di olio extra-vergine d'oliva e un pizzico di sale.
Cuocere i nastrini, scolarli, tenendo da parte un po' d'acqua di cottura per stemperare la crema, quindi condirli, amalgamando bene il tutto e aggiungere del parmigiano reggiano grattugiato.