PAPPARDELLE ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo pappardelle,
- 40 g di burro,
- 80 g di gherigli di noci,
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato,
- 1 cucchiaio di pepe rosa,
- sale.

In un tegame fate sciogliere il burro e insaporitevi le noci tritate grossolanamente, il pepe rosa schiacciato.
Cuocete per alcuni minuti a fiamma dolce sempre mescolando.
Togliete dal fuoco, unite il prezzemolo.
In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata, lessatevi le pappardelle, scolatele e rovesciatele sulla salsa di noci.
Passate sul piatto caldo da portata e servite.