

TAGLIATELLE MATILDE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo tagliatelle fresche,
- 300 g di ricotta,
- 50 g di uvetta sultanina,
- 10 noci,
- 10 mandorle,
- 100 g di pinoli,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 4 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato.

Frullate la ricotta con i gherigli di noce, i pinoli e le mandorle spezzettate.
Fate ammorbidire l'uvetta nel latte caldo, scolatela e aggiungetela al composto.
Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, conditela con la ricotta, spolverate col parmigiano e servite ben caldo.