

## TAGLIOLINI ESOTICI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo tagliolini freschi,
- 1 avocado maturo,
- 1/2 limone (succo),
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe
- 6 noci (gherigli).

Pulite l'avocado, tagliate la polpa a dadini e mettetela nel mixer con i gherigli di noce sbriciolati, il succo di limone, l'olio, un pizzico di sale e pepe.

Frullate per ottenere una crema omogenea.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e conditela con la crema di avocado ammorbidita, se necessario con qualche cucchiaino dell'acqua di cottura.