

FETTUCCINE CON SALSA DI NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fettuccine,
- una dozzina di noci,
- un quarto di panna liquida,
- sale,
- 40 g di burro,
- parmigiano grattugiato.

Fate lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata.

Nel frattempo sgusciate le noci, ponete i gherigli nel mortaio e pestateli bene, quindi trasferiteli in una tazza e incorporatevi la panna tiepida, versandone poca per volta.

Salate e mescolate con delicatezza.

Scolate la pasta al dente, rovesciatela in una zuppiera e conditela, mescolando bene, con la salsa di noci, il burro fuso e abbondante parmigiano grattugiato.

Servite caldo.