

TAGLIATELLE ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per condire:

- 2 panini raffermi,
- latte,
- ventiquattro gherigli di noci,
- 30 g di pinoli,
- 2 spicchi d'aglio,
- 2 mazzetti di basilico,
- olio,
- 60 g di burro,
- 50 g di pecorino grattugiato.

Mettete sulla spianatoia gli ingredienti necessari per la preparazione della pasta e fate le tagliatelle.

Fate rinvenire la mollica dei panini raffermi nel latte, poi strizzatela bene e mettetela nel mortaio con i gherigli di noce e i pinoli.

Riducete il tutto in poltiglia.

Preparate ora un trito finissimo di aglio e basilico e fatelo appassire in un tegame con 3 cucchiaini di olio, quindi unitevi il composto di noci e pinoli, rimestando velocemente.

Lessate le tagliatelle in acqua bollente salata; scolatele al dente, rovesciatele nella zuppiera di servizio e conditele con il sugo preparato e il burro a pezzetti.

Spolverizzate di pecorino grattugiato e servite.