Tagliatelle fresche al sugo di noci

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 480 gr tagliatelle fresche Despar
- 100 gr gherigli di noce
- 70 gr pangrattato Despar
- 150 gr ricotta fresca di pecora
- 2 spicchi di Aglio fresco
- q.b. olio extravergine di oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Portate ad ebollizione un pentolino d’acqua e versateci i gherigli delle noci, lessateli per 5 minuti, poi scolateli e asciugateli, quindi tritateli in un mixer, in questo modo il sapore del salsa alle noci sarà più deciso e rustico.

2 - Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua, che servirà a lessare gli spaghetti.

3 - In una padella fate dorare gli spicchi d'aglio schiacciati o tritati finissimi insieme all'olio extravergine d'oliva;

4 - unite in padella il pangrattato, i gherigli delle noci tritati, infine unite la ricotta, diluitela con un po' di acqua di cottura degli spaghetti e salate a piacere.

5 - Lessate gli spaghetti, scolateli al dente tenendo da parte qualche mestolo di acqua di cottura.

6 - Nel frattempo ultimate la cottura del sugo alle noci, allungandolo se necessario con l'acqua di cottura degli spaghetti. Dopo aver scolato gli spaghetti, fateli saltare in padella con il condimento: completate con una manciata di pepe nero macinato fresco e, se vi piace, con un filo di olio di oliva crudo.

7 - Servite con parmigiano reggiano.

8 - Un vero piatto rustico me sempre gradito a tutti da... DeSPAR !!!!