



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Farfalle in salsa di noci e pomodori



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **padella, pentola, scolapasta**

Ingredienti

- 400 gr di farfalle
- 150 gr di gherigli di noce
- 50 gr di pinoli
- 150 gr di pomodori
- 50 gr di prescinseua
- 50 gr di rucola
- 50 gr di Parmigiano Reggiano
- 2 fette di pancarrè
- olio extravergine di oliva
- latte
- maggiorana
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Farfalle in salsa di noci e pomodori

Passo 1.

Ammorbidite il pancarré in poco latte dopo averlo privato della crosta.

Passo 2.

Sbollentate le noci per pochi minuti, quindi frullatele insieme a pancarré, pinoli aglio, maggiorana, rucola, prescinseua, parmigiano, quattro cucchiai d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Passo 3.

Tagliate i pomodori in pezzetti dopo averli ben lavati.

Passo 4.

Fate soffriggere uno spicchio d'aglio in olio extravergine d'oliva ed aggiungetevi i pomodori.

Passo 5.

Proseguite la cottura per qualche minuto.

Passo 6.

Cuocete le farfalle in acqua bollente.

Passo 7.

Una volta cotte, versatele nella padella con i pomodori: aggiungete quindi la salsa di noci e mescolate.

Passo 8.

Servite calde decorando il piatto con la rucola.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)