



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

Linguine con borragine e salsa di noci



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **spianatoia, macchina per la pasta, pentola**

Ingredienti

- 400 gr di farina 00
- 4 uova
- 50 gr di borragine
- 150 gr di salsa di noci
- 50 gr di gherigli di noci
- pecorino
- sale

Preparazione Linguine con borragine e salsa di noci

Passo 1.

Preparate una fontana con la farina, mettetevi al centro le uova ed un pizzico di sale; Aggiungete acqua ed impastate per almeno 10/15 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Passo 2.

Aggiungete all'impasto la borragine e continuate ad impastare.

Passo 3.

Fate riposare l'impasto per almeno 15 minuti.

Passo 4.

Stendete la sfoglia, quindi passatela nella macchina per la pasta per ottenere le linguine.

Passo 5.

Fate asciugare la pasta in una spianatoia infarinata.

Passo 6.

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata, quindi conditela con il sugo di noci, ed i gherigli tritati.

Passo 7.

Una volta nei piatti, condite la pasta con il pecorino grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.5 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)