



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

Agliata



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

10 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 500 gr.noci
- 300 gr. di tagliatelle
- mollica di pane
- latte
- burro
- aglio
- sale

Preparazione Agliata

Passo 1.

Immergete in una tazza di latte la mollica di pane.

Passo 2.

In un mortaio, pestate i gherigli di noci con l'aglio.

Passo 3.

Aggiungete poi la mollica imbevuta di latte e un pizzico di sale.

Passo 4.

Fate cuocere le tagliatelle e conditele con il burro crudo e la salsa di noci.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)