



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

Pastasciutta alla fornaia



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **mortaio, pentola, terrina**

Ingredienti

- 350 g di pasta lunga
- 140 g di noci
- 100 g di pecorino salato
- 1 mazzetto di basilico
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Pastasciutta alla fornaia

Passo 1.

Tagliate il formaggio a pezzetti, lavate e asciugate i gherigli di noce e il basilico, mettete tutto in un mortaio e pestate.

Passo 2.

Amalgamate aggiungendo a filo olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata.

Passo 4.

Scolate al dente e tenete da parte un po' dell'acqua di cottura.

Passo 5.

Condite in una terrina la pasta con la salsa preparata, aggiungete un po' d'acqua di cottura per rendere più cremosa la salsa.

Passo 6.

Mescolate bene e servite calda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)