

# PASTA ALLE NOCI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di gherigli di noci,
- cipolla,
- olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio (facoltativo),
- sale,
- pepe,
- 10 cl di panna,
- pasta tipo bigoli (o pasta tipo fusilli),
- alcuni gherigli interi per guarnire.

Fai imbiondire un po' di cipolla in casseruola con olio, se ti piace puoi mettere anche uno spicchio d'aglio da togliere a fine cottura, poi ci aggiungi i gherigli (tienine da parte qualcuno per guarnire i piatti alla fine) tritati e fai rosolare un po' salando e pepando.

Aggiungi la panna (1 dl) e falla ridurre di circa la metà; nel frattempo avrai cotto la pasta (viene ottima coi bigoli, ma se la cava anche coi fusilli o con le tagliatelle di grano duro) quindi la scoli e condisci il tutto con la salsa, se servi in zuppiera guarnisci la zuppiera coi gherigli interi.