

PASTA CON LE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 380 g di penne rigate,
- 160 g di gherigli di noce,
- 40 g di zucchero,
- 1 limone,
- 1 pizzico di cannella in polvere,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Mettete sul fuoco in una capace pentola abbondante acqua salata e, appena prenderà il bollore, immergetevi la pasta, facendola cuocere piuttosto al dente.

Intanto lavate molto bene il limone e grattugiatene la scorza; quindi tritate i gherigli di noce non troppo finemente.

Amalgamate questi ingredienti in una terrina, che possa contenere anche la pasta, insieme allo zucchero, alla cannella e all'olio.

Scolato la pasta al dente, versatela nella terrina, mescolando accuratamente, e servitela dopo qualche minuto.