

TAGLIERINI CON MANDORLE E PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo taglierini,
- 40 g di pinoli,
- 40 g di mandorle sgusciate,
- 20 g di basilico,
- 100 g di olio d'oliva,
- 150 g di passato di pomodoro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- sale.

Pestare in un mortaio il basilico, il prezzemolo, i pinoli, le mandorle e l'aglio, unire il pomodoro, diluire con l'olio e mescolare con una frusta.

Cuocere i taglierini in abbondante acqua salata, condire con la salsa preparata e servire.