

BIGOLI CON LE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo bigoli
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- 100 g di gherigli di noci
- 1 acciuga
- prezzemolo tritato

Mentre bolle l'acqua per la pasta, in un tegame far imbiondire lo spicchio d'aglio nell'olio; toglierlo e mettervi i gherigli di noce; cuocerli a fuoco moderato per 3-4 minuti avendo cura di non bruciarli; unire l'acciuga e discioglierla. Cuocere i bigoli al dente, scolarli trattenendo un po' d'acqua e mantecarli nella salsa unendo il prezzemolo.