

SALSA ALLE NOCI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 tazza di besciamella
- 150 g di noci sgusciate
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano

Tritate i gherigli di noci nel frullatore fino a ridurli in polvere.

Versate la besciamella in una casseruola insieme alle noci ed al tuorlo d'uovo e mettete sulla fiamma bassa.

Fate cuocere, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, per 10-15 minuti ed infine aggiungetevi il parmigiano grattugiato.

Con questa salsa si può condire qualunque tipo di pasta, anche quella all'uovo.