

FARFALLE AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- 30 g di burro,
- 20 cl di panna,
- 10 mandorle,
- 1 spicchio di aglio,
- abbondante basilico,
- sale,
- pepe.

Lavare il basilico e frullarlo con l'aglio sbucciato, le mandorle scottate in acqua bollente e spellate, il grana e due cucchiari di panna, mescolare il composto con il burro fuso e la rimanente panna scaldata.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata, pepare e servire.