

Pasta alla crema di noci

La **pasta alla crema di noci** è un primo piatto ricco di sfumature di sapore, dato dalle noci che amalgamate a panna e Parmigiano donano una particolare struttura al piatto. E' essenziale che la panna sia fresca e di ottima qualità e che siano molto ben rispettate le dosi degli ingredienti perchè l'equilibrio dei sapori è molto delicato.

La **pasta alla crema di noci** è ottima anche al forno. Disporla in una pirofila imburrata, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **630Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 50 g di noci sgusciate
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 1 fetta di aglio spellato
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 4 cucchiaini di panna
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Mettere nel mixer le noci, il Parmigiano Reggiano grattugiato, l'aglio, un pizzico di sale, una macinata di pepe, la panna e l'olio. Mixare fino ad ottenere una salsa omogenea. Metterla in una ciotola abbastanza grande da contenere la pasta quando sarà cotta.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolirla, aggiungere un cucchiaio di acqua di cottura nella ciotola del condimento e stemperarla.
- Mescolare la pasta scolata nella ciotola e servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

La **pasta alla crema di noci**, nella versione al forno, può anche essere congelata. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla quando è ora di mangiarla a 200°C fintanto che non sarà gratinata in superficie.