

Tagliatelle alle noci



Ingredienti

- 260 g tagliatelle all'uovo
- 20 g pecorino grattugiato
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- qb sale
- 100 g ricotta magra fresca
- 60 g gherigli di noci
- 2 cucchiai Olio Cuore
- qb pepe nero macinato

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 10"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 436.25 Kcal**
- **Grassi: 19.5 g**

Preparazione

- Macinare finemente le noci.
- Versare in una ciotola la ricotta, aggiungere 3 cucchiaini di acqua, le noci e il formaggio grattugiato.



- Stemperare con 2 cucchiaini di Olio Cuore.



- Controllare il sale e pepare.



- Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente e passarle in padella con il sugo di noci.



- Completare i piatti con un poco di prezzemolo tritato.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico