



Le ricette di Luca



BIGOLI IN SALSA DI NOCI

Ingredienti:

100 g di gherigli di noci
Cipolla
Olio d'oliva
1 spicchio di aglio (facoltativo)
Sale
Pepe
10 cl di panna
Pasta tipo bigoli (o pasta tipo fusilli)
Per guarnire:
Alcuni gherigli di noci interi

Fai imbiondire un po' di cipolla in casseruola con olio, se ti piace puoi mettere anche uno spicchio d'aglio da togliere a fine cottura, poi ci aggiungi i gherigli (tienine da parte qualcuno per guarnire i piatti alla fine) tritati e fai rosolare un po' salando e pepando.

Aggiungi la panna (10 cl) e falla ridurre di circa la metà; nel frattempo avrai cotto la pasta (viene ottima coi bigoli, ma se la cava anche coi fusilli o con le tagliatelle di grano duro) quindi la scoli e condisci il tutto con la salsa, se servi in zuppiera guarnisci la zuppiera coi gherigli interi.