

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tagliatelle alla salsa di noce

Strawberry · Tuesday, August 9th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr tagliatelle all'uovo
- 60gr pane raffermo
- 80gr gherigli di noce
- 100gr gorgonzola
- 80gr mascarpone
- 40gr parmigiano grattugiato
- mezzo spicchio di aglio
- 50gr latte
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lasciate ammorbidire il pane raffermo in una ciotola con il latte. Nel bicchiere del frullatore, mettete l'aglio, il pane ammorbidito e strizzato, le noci, lasciandone qualcuna intera per la decorazione, il parmigiano, un filo di olio, sale e pepe, frullate fino ad ottenere una salsa cremosa, versate il tutto in un tegame. In una ciotola mescolate e ammorbidite il mascarpone e il gorgonzola. Cuocete in acqua salata le tagliatelle, scolatele, versatele nel tegame, aggiungete il mascarpone e il gorgonzola, accendete il fuoco e amalgamate il tutto, fino a quando tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Disponetela su di un piatto da portate e guarnite con i gherigli di noce rimasti.

This entry was posted on Tuesday, August 9th, 2011 at 4:45 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

