

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Farfalle con crema di noci e sedano

Strawberry · Wednesday, August 4th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr farfalle
- 1 cuore di sedano
- 80 gr gherigli di noce
- 50 gr pecorino
- uno spicchio di aglio
- 5 foglie di basilico e menta
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e sfilacciate il sedano togliendo le foglie più verdi e tenendo quelle verdi chiari, fatelo a pezzetti. Tieni da parte due cucchiari di sedano e il resto mettetelo nel mixer, aggiungi lo spicchio d'aglio spellato e schiacciato, i gherigli di noce a pezzettini, 2 cucchiari di pecorino grattugiato, 4 cucchiari di olio, sale e pepe. Frullate fino ad ottenere una crema omogenea, trasferite il composto in una ciotola capiente dove condirete la pasta, Cuocete le farfalle in acqua salata, scolatele, lasciando qualche cucchiario di acqua della pasta, mettetela nella ciotola della crema, unite i cucchiari di acqua della pasta, il sedano a pezzetti messo da parte, amalgamate e aggiungete le foglie di basilico e di menta a pezzettini e pecorino a piacere.

This entry was posted on Wednesday, August 4th, 2010 at 3:01 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

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.