FETTUCCINE AL PESTO DI NOCI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300g farina 00
- 3 uova
- 500g Pesto di Noci
- q.b. Maggiorana - Liofilizzata

per decorare

- maggiorana fresca

PROCEDIMENTO

- Impastare la farina con le uova e aggiungere la maggiorana liofilizzata.
- Ottenuto un impasto omogeneo, avvolgere in una pellicola e lasciare riposare per 1 ora, successivamente stendere la pasta dello spessore desiderato e cominciare a realizzare le fettuccine.
- Nel frattempo, mettere sul fuoco abbondante acqua salata per la cottura della pasta.
- Una volta cotte le fettuccine, condire con il pesto di noci, precedentemente stemperato in un po' di acqua di cottura tiepida.

finitura e presentazione

- Impiattare in piatto a cappello di prete, decorando con noci tritate e foglioline di maggiorana fresca.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto di Noci



Maggiorana - Liofilizzata