

SPAGHETTONI PECORINO PEPE E NOCI

Ideali per la spaghetтата di mezzanotte ...



Ingredienti:

Spaghetti grossi 280 gr pecorino 80 gr gherigli di noce 50 gr
pepe nero in grani sale q.b.

Preparazione:

Mettete a bollire abbondante acqua, al bollore salatela, quindi cuocetevi gli spaghettoni per il tempo indicato sulla confezione.

Passate intanto al tritatutto i gherigli di noce, ottenendo una granella grossolana. Grattugiate il pecorino. Scolate la pasta, nel frattempo giunta a cottura.

Versatela in una zuppiera nella quale avrete messo il formaggio e mescolatela subito perché se ne rivesta.

Completate con un'abbondante macinata di pepe, mescolate al tutto la granella di noci e portate immediatamente in tavola.

