



### **Ingredienti:**

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

### **Preparazione:**

Mettete a bollire abbondante acqua, al bollore salatela, quindi cuocetevi gli spaghetti 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.

