



7 Amalgamate bene e servite la **pasta con pesto di noci e pancetta** ben calda.

Variante:

Per arricchire ulteriormente questo piatto, si può aggiungere della besciamella.

Un bel piatto di **pasta con pesto di noci e pancetta** è quello che ci vuole per mangiare un buon primo, facile e veloce da preparare. Il **pesto di noci** si prepara con una bella quantità di noci, olio di oliva e parmigiano grattugiato, mentre la pancetta sarà tostata in padella. Con questo speciale condimento potete scegliere qualsiasi formato di pasta, anche se noi vi consigliamo le penne rigate o i fusilli.

Ingredienti:

400 gr di pasta tipo penne o fusilli
100 gr di gherigli di noci
2 cucchiari di parmigiano grattugiato
100 gr di pancetta tesa
olio di oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione:

1 Frullate i **gherigli di noce** con parmigiano e olio a filo fino a formare un pesto omogeneo.

Consiglio: Il pesto deve risultare liscio e cremoso.

2 Poi tagliate la **pancetta** a cubetti e fatela rosolare in una padella con un paio di cucchiari di olio.

Consiglio: Rosolate la pancetta fino a quando sarà diventata bella croccante.

3 Nel frattempo portate ad ebollizione l'acqua leggermente salata per la **pasta**.

4 Lessate la **pasta**.

5 Scolate la **pasta** e mescolatela alla pancetta rosolata.

6 Unite man mano il **pesto di noci**.

