



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Spaghetti integrali con panna vegetariana, limone e noci

Ingredienti per 2 persone:

160 gr. di spaghetti integrali.
80 gr. di panna vegetale.
50 gr. di gherigli di noce.
Scorza di un limone grattugiata.
Prezzemolo.
Sale.
Pepe.

Preparazione:

Schiacciare le noci grossolanamente. Scaldare la panna a fuoco dolce. Aggiungere la scorza di limone e qualche goccia di succo.
Scolata la pasta aggiungere il sugo. Salare e pepare.
Aggiungere il prezzemolo tritato.
Se il sugo fosse troppo denso aggiungere un po' di acqua di cottura. Finire con le noci sbriciolate.

Nonno Lucio