

Espaguetinho com Molho de Nozes

Ingredientes:

400g de espaguetinho
100g de nozes
1 colher de sobremesa de pinoli
200g de creme de leite
1 pitada de noz-moscada
Sal a gosto
Queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

1º Nozes: Pré-aqueça o forno a 180°C. Torre as nozes em uma assadeira por 5 minutos, até ficarem levemente douradas e sem a pele superficial. Deixe esfriar.

2º Molho: No liquidificador, bata as nozes tostadas com o pinoli, o creme de leite e a noz-moscada até obter uma pasta. Adicione o queijo parmesão e bata novamente até incorporar.

3º Espaguetinho: Cozinhe o espaguetinho conforme as instruções da embalagem até ficar al dente. Escorra.

4º Aqueça o molho de nozes em uma panela grande em fogo baixo, mexendo até esquentar. Adicione o espaguetinho escorrido e misture bem para cobrir a massa com o molho.

5º Sirva o espaguetinho polvilhado com mais queijo parmesão, se desejar, e ajuste o sal a gosto.



MARENGHI, Franco e Amarita Pacelli. TuttoPasta. Fotografia por Fredi Marcarini - 1997