

Fidanzati capresi con salsa di noci e datterini

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Fidanzati capresi “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
200 g di gherigli di noci
50 g di pinoli
200 g di panna fresca
100 g di parmigiano reggiano
10-12 pomodori datterini di diversi colori
Prezzemolo q.b.
Olio evo q.b.



Procedimento

Tritare grossolanamente le noci in un mortaio, aggiungere i pinoli e trasferire il tutto in una ciotola. Aggiungere il parmigiano reggiano, aggiustare di sale, incorporare la panna e infine l'olio evo.
Cuocere i fidanzati capresi in abbondante acqua salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta), scolare e condire con la salsa di noci e i datterini tagliati in 4 parti. Mescolare, aggiungere del prezzemolo fresco tritato e servire.