

Pâtes Ricotta Sauce aux Noix

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- SPAGHETTI	500g
- HUILE D'OLIVE	
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- CERNEAU(X) DE NOIX	75g + qq.
- PIGNONS DE PIN	25g
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- PERSIL	
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Faites cuire les spaghetti le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis ajoutez un peu d'huile, sel et poivre. Réservez.
- Entre temps, mixez les cerneaux de noix avec les pignons de pin et l'ail.
- Mélangez la ricotta avec ces fruits secs broyés et ajoutez le persil, la crème, sel et poivre.
- Incorporez ce mélange aux pâtes.
- Servez ensuite les spaghetti garnis de quelques cerneaux de noix entiers et salez un peu le sommet.

