

# Bigoli Con Le Noci

Mentre bolle l'acqua per la pasta, in un tegame far imbiondire lo spicchio d'aglio nell'olio; toglierlo e mettervi i gherigli di noci; cuocerli a fuoco moderato per 3-4 minuti avendo cura di non bruciarli; unire l'acciuga e discioglierla. Cuocere i bigoli al dente, scolarli trattenendo un po' d'acqua e mantecarli nella salsa unendo il prezzemolo.

## Ingredienti

320 G Pasta Tipo Bigoli  
2 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine  
1 Spicchio Aglio  
100 G Gherigli Di Noci  
1 Acciuga  
Prezzemolo Tritato

## Note

Preparazione: 45 minuti.