

Spaghetti All'imperiese

Mentre cuociono 250 g di spaghetti, versare nel bicchiere del frullatore una manciata di foglie di basilico, 3 cucchiaini di parmigiano, un piccolo spicchio d'aglio, 1 rametto di maggiorana, 3 cucchiaini d'Olio D'oliva Extra-vergine, 3 gherigli di noci, 1 pizzico di sale e 3 cucchiaini d'acqua di cottura della pasta. Frullare finché il composto sia omogeneo. Versare sugli spaghetti scolati al dente.

Ingredienti

250 G Pasta Tipo Spaghettoni
1 Manciata Foglie Di Basilico
3 Cucchiaini Formaggio Parmigiano
1 Spicchio Aglio
1 Rametto Maggiorana
3 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine
3 Gherigli Di Noci
1 Pizzico Sale
3 Cucchiaini Acqua Di Cottura Della Pasta

Note

Preparazione: 10 minuti.