

Spaghetti Alla Fornaia

Pulite le foglioline di basilico e pestatele in un mortaio insieme alle noci precedentemente sgusciate (non acquistatele gi? sgusciate). In una terrina miscelate il pesto ottenuto insieme ad un po' d'olio fino ad ottenere una crema densa (di consistenza simile al pesto). Cuocete la pasta ben al dente nel brodo vegetale e conditela con la salsa gi? preparata.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti
300 G Noci (pesate Con Il Guscio)
Alcune Foglie Basilico Fresco
Brodo Vegetale
Olio D'oliva Extra-vergine

Note

Preparazione: 20 minuti.