

Spaghetti Alle Nocciole, Mandorle E Pistacchi

In una padella, rosolare lo scalogno e la salsiccia, bagnare con brandy e lasciare evaporare, aggiungere la frutta secca e far insaporire 1 minuto con sale e pepe. Versare gli spaghetti al dente e mantecare con l'acqua di cottura o se volete con la panna, spolverare con prezzemolo e parmigiano.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti
150 G Salsiccia
Olio D'oliva
1 Scalogno
30 G Graniglia Di Nocciole
30 G Mandorle
30 G Pistacchi
125 G Panna Da Cucina (facoltativo)
Poco Brandy
Formaggio Parmigiano
Prezzemolo

Note

Preparazione: 10 minuti.