



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SALSA RICOTTA E NOCI

[lacucinadellapallina.blogspot.it](http://lacucinadellapallina.blogspot.it)



### Ingredienti per 4 persone:

60 g di noci  
150 g di ricotta  
3 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante  
pepe  
sale  
60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato  
300 g di fusilli

### Preparazione:

Mettete a bollire l'acqua per far cuocere i fusilli e nel frattempo preparate la salsa ricotta e noci. In un piccolo tritatutto mettete le noci e tritate. Aggiungete poi gli altri ingredienti, tenendo il sale per ultimo perchè il parmigiano è già saporito e vi consiglio di salare solo dopo assaggiato e secondo il vostro gusto. Cuocete la pasta e aggiungete 2 cucchiaini di acqua di cottura alla vostra salsa di ricotta e noci per ammorbidirla un pochino e renderla più cremosa. Scolate la pasta e condirla con la salsa di ricotta e noci appena preparata. A piacere aggiungere ancora parmigiano grattugiato sopra.

