Penne in salsa di noci

Ingredienti per 4 persone

320 gr.di penne
100 gr.di gherigli di noceù
20 gr.di pinoli
100 ml. di latte
40 gr.di mollica di pane
30 gr.di parmigiano
1/2 spicchio di aglio
Erba cipollina
60 ml.di olio evo
sale e pepe

Preparazione

Sbollentate i gherigli di noce in acqua bollente per qualche minuto, scolateli e strofinateli per togliere la pellicina. Mettete la mollica di pane in ammollo nel latte. In un cutter mettete i gherigli di noce, i pinoli, la mollica ben strizzata, mezzo spicchio di aglio, il parmigiano grattugiato, due cucchiai di latte e riducete il tutto in una salsa versando a filo l'olio.
Fate cuocere la pasta in acqua bollente salata. Trasferite la salsa in una padella e, se troppa densa, aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta nella padella con la salsa e mescolatela per farla incorporare e insaporire. Servite la pasta guarnendola con dei gherigli di noce e dell'erba cipollina sminuzzati.