



Spaghetti integrali con panna vegetariana, limone e noci

Ingredienti per 2 persone:

160 gr. di spaghetti integrali.

80 gr. di panna vegetale.

50 gr. di gherigli di noce.

Scorza di un limone grattugiata.

Prezzemolo.

Sale.

Pepe.

Preparazione:

Schiacciare le noci grossolanamente. Scaldare la panna a fuoco dolce. Aggiungere la scorza di limone e qualche goccia di succo.

Scolata la pasta aggiungere il sugo. Salare e pepare. Aggiungere il prezzemolo tritato.

Se il sugo fosse troppo denso aggiungere un po' di acqua di cottura. Finire con le noci sbriciolate.

Nonno Lucio