

## Linguine con noci e limone

### Ingredienti per 4 persone

**400 g** di pasta lunga sottile, taglierini o linguine

**60–80 g di noci** tritare molto grossolanamente e tostare in forno a 160 gradi

**3 cucchiaini di salvia** tritare finemente e far dorare con cura in padella con

**4 cucchiaini d'olio EVO** poi togliere la padella dal fuoco

**1 limone** grattugiarne la scorza direttamente nella padella

**150 g di panna o  
crème fraîche** aggiungere e riscaldare

**50 g di parmigiano** grattugiato, aggiungere e mescolare bene

**2 cucchiaini di succo  
sale e pepe** di limone, aggiungere e insaporire con  
a piacere.

Cuocere la pasta al dente, scolarla e rimetterla nella pentola. Aggiungere abbondante olio d'oliva (che profumo!), mescolare, unire la salsa, amalgamare bene e servire subito nei piatti riscaldati.

Come sempre, ricordatevi di tenere da parte un po' d'acqua di cottura: se serve, vi permetterà di rendere la pasta di nuovo più cremosa.



### IL CONSIGLIO DI VERONICA

Un bel piatto invernale, pronto in un attimo e alla portata anche dei bambini!