

## FETTUCCHINE AL PESTO DI NOCI



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300g farina 00
- 3 uova
- 500g Pesto di Noci
- q.b. Maggiorana - Liofilizzata

#### per decorare

- maggiorana fresca

### PROCEDIMENTO

- Impastare la farina con le uova e aggiungere la maggiorana liofilizzata.
- Ottenuto un impasto omogeneo, avvolgere in una pellicola e lasciare riposare per 1 ora, successivamente stendere la pasta dello spessore desiderato e cominciare a realizzare le fettuccine.
- Nel frattempo, mettere sul fuoco abbondante acqua salata per la cottura della pasta.
- Una volta cotte le fettuccine, condire con il pesto di noci, precedentemente stemperato in un po' di acqua di cottura tiepida.

#### finitura e presentazione

- Impiattare in piatto a cappello di prete, decorando con noci tritate e foglioline di maggiorana fresca.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pesto di Noci**



**Maggiorana - Liofilizzata**