

Pasta gratinata alle noci

Se vi piacciono le ricette con pochi ingredienti, la **pasta gratinata alle noci** fa al caso vostro. Condita semplicemente con **besciamella**, noci spezzettate e Parmigiano Reggiano, ha il sapore del latte in tante sue sfumature, impreziosito dall'inconfondibile aroma della frutta secca. E' un piatto ricco e gustoso, adatto un po' a tutte le occasioni, grazie al suo sapore delicato ed elegante.

La **pasta gratinata alle noci** può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 300 ml di Besciamella
- 40 g di noci (peso sgusciato)
- Burro per imburrare la pirofila
- 320 g di pasta
- Sale
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Preparare tutti gli ingredienti che vi serviranno per la besciamella in modo che siano pronti. Se siete pratici, vi consiglio di cucinarla al momento, mentre bolle la pasta. In alternativa preparatela prima e tenetela coperta fino al momento di utilizzarla.
- Tritare grossolanamente le noci. Si può usare un robot da cucina, oppure il mortaio, oppure potete mettere i gherigli di noce in uno strofinaccio pulito e batterli con il batticarne.
- Imburrare una pirofila da forno grande abbastanza per contenere la pasta condita.
- Mentre lessate la pasta in acqua bollente salata, preparare la besciamella secondo la nostra ricetta base.
- Scolare la pasta al dente, metterla in una ciotola e condirla con metà besciamella.
- Mettere uno strato di pasta nella pirofila, una manciata di noci spezzettate ed un po' di besciamella a filo.
- Alternare così gli ingredienti fino ad esaurirli.
- Cospargere la superficie con il Parmigiano grattugiato e gratinare sotto al grill del forno a 200°C fino a doratura. In genere servono una decina di minuti.
- Servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, caserecce, maccheroni, farfalle.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.