

Linguine Vegane al Sugo di Noci



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 320 di pasta di semola formato linguine
- / g 100 di gherigli di noci
- / g 20 di pinoli
- / g 150 di CONDISOIA VALSOIA (15 cucchiaini)
- / g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiaini)
- / sale

Procedimento

1. In una padella antiaderente tostate leggermente le noci e i pinoli, quindi lasciateli raffreddare e tritateli.
2. In un pentolino mettete l'OLIO DI SOIA VALSOIA e il CONDISOIA VALSOIA, fate scaldare e quindi unite il trito di noci e pinoli, regolate di sale e cuocete a fuoco basso per qualche minuto. Nel frattempo, lessate le linguine in acqua bollente leggermente salata.
3. Se la salsa alle noci si addensa troppo, allungatela con un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta. Se necessario, aggiustate la salsa di sale e ultimate la cottura.
4. Scolate le linguine, versatele in una zuppiera e conditele con la salsa di noci mescolando delicatamente.