

Spaghetti alle ortiche



FACILEeBUONO

250 gr di spaghetti
1 mazzo di ortiche fresche

4 noci

1 cucchiaino colmo di formaggio grattugiato

2 cucchiiai di olio d'oliva

sale quanto basta

Ecco come fare



Stacciamo le foglie d'ortica, sciacquiamole e scottiamole per 3 minuti in acqua bollente con un poco di sale.

Scoliamo e teniamo l'acqua di cottura dove facciamo cuocere la pasta.

Quando gli spaghetti saranno al dente scoliamoli e fermiamo la cottura sotto l'acqua corrente.

Mettiamo la pasta in un recipiente e aggiungiamo l'olio d'oliva rigirandola in modo che non appiccichi.

Nel frattempo che la pasta cuoce frulliamo le ortiche con il formaggio grattugiato, le noci e un poco d'acqua in modo di amalgamare gli ingredienti.

Condiamo la pasta rigirando per bene il condimento e serviamola ancora tiepida.

Stupenda ricetta estiva!

Gustosi spaghetti alle ortiche, un ottimo pesto dal sapore delicato e dall'aroma senza pari.