



SPAGHETTI CAPELLI D'ANGELO CON ZENZERO E NOCCIOLE

Ingredienti

320 gr. di spaghetti capelli d'angelo
2 spicchi di aglio
zenzero fresco
prezzemolo
80 gr. di nocciole tostate e tritate fini
sale
pepe
olio extravergine di oliva
brodo vegetale

Procedimento

Rosolare l'aglio tritato con l'olio in una padella capiente, dopo la rosolatura bloccare la cottura con del brodo vegetale.

A bollore, immergere gli spaghetti, far cuocere e, se necessario, aggiungere del brodo vegetale.

Mantecare con lo zenzero fresco tritato, insaporire e aggiustare di sale, aggiungendo pepe e nocciole tritate.