

Fusilli cremosi in salsa di noci e taleggio

ingredienti per 2 persone

fusilli **180 g**
 noci sgusciate **80 g**
 panna vegetale alla soia
 (o panna) **150 g**
 formaggio grattugiato **50 g**
 taleggio **50 g**
 maggiorana q.b.
 pepe q.b.

Frullate le noci lasciandole un po' grossolane. Mettete da parte qualche noce intera per la decorazione.

Tagliate il taleggio a piccoli pezzi. In una padella, sciogliete

il taleggio nella panna a fuoco basso, mescolando continuamente fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungete le noci frullate e una spolverata di pepe. Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

Portate a ebollizione una pentola di acqua salata. Aggiungete i fusilli e cuoceteli al dente seguendo le indicazioni sulla confezione.

Scolate i fusilli al dente,



conservando un po' dell'acqua di cottura. Versate i fusilli nella padella con la salsa di noci e taleggio. Completate la cottura della pasta nella salsa, aggiungendo un po' dell'acqua di cottura riservata per ottenere la consistenza desiderata.

Spolverate i fusilli con la maggiorana e il formaggio grattugiato. Aggiungete una macinata di pepe fresco e decorate con le noci intere messe da parte.



Le noci sono anche protagoniste della ricetta *Fusilli cremosi in salsa di noci e taleggio* che la nostra Tessa Gelsio dedica alla **Giornata Mondiale delle Competenze Giovanili**, un primo piatto semplice e gustoso, per tutte le stagioni