

# ***Buono e conveniente: tagliatelle al pesto di prezzemolo e nocciole***



**Sapore intenso e pronto in tavola in pochissimo tempo: questo piatto di pasta con pesto di prezzemolo e nocciole fatto in casa sazia una famiglia di 4 persone per meno di 14 franchi.**

I piatti di pasta sono una buona scelta quando c'è poco tempo per cucinare. Il pesto si prepara così velocemente che lo si può fare mentre la pasta cuoce. Ma non per forza deve essere sempre il basilico l'ingrediente base. Un'alternativa interessante è il prezzemolo e invece dei pinoli, in questa ricetta si usano le nocciole.

In un buon pesto non dovrebbe mancare una buona dose di parmigiano. Dopo tutto, contiene molto umami. Traducendo letteralmente dal giapponese, il termine umami vuol dire semplicemente «saporito» e si aggiunge come quinto gusto ai quattro noti del salato, dolce, amaro e acido.

- 500 g di tagliatelle
- 35 g o 1½ mazzo di prezzemolo a foglia piatta
- 70 g di nocciole tostate
- 1 spicchio d'aglio grande o 1½ spicchio d'aglio più piccolo
- 30 g di parmigiano, grattugiato
- 1,3 dl d'olio d'oliva
- Circa ¾ di cucchiaino di sale (o più, a seconda dei gusti)
- Pepe dal macinapepe
- Facoltativamente alcune nocciole tritate grossolanamente come guarnizione

1. Tritare il prezzemolo lavato e scolato con tutti gli altri ingredienti (tranne la pasta, ovviamente) e condire a piacere.
2. Cuocere le tagliatelle al dente e rimetterle nella pentola.
3. Mescolare metà del pesto con la pasta e poi dividerlo tra i piatti.
4. Versare altra salsa su ogni piatto a piacere e guarnire con le nocciole tritate.

**Tempo di preparazione: circa 20 minuti**

Rosso rubino carico. Al naso aromi delicati di confettura di ciliegie come pure di prugna, ciliegie nere e tabacco fresco. Da medio a pieno al palato, con un piacevole finale dolce-fruttato.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)