

Pâtes à la Livournaise – au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 g [Parmesan \(Parmegiano Reggiano\)](#)

400 g tagliatelles

200 g noix avec coquilles

100 g basilic

5 cl huile d'olive

sel

Préparation

Ecalez et mondez les noix. Pilez-les au mortier avec le fromage et le basilic, oignez avec l'huile d'olive. Dans l'eau bouillante salée, plongez les pâtes. Egouttez-les. Débarrassez-les dans un plat creux chaud. Ajoutez l'assaisonnement. Mélangez à fond, servez chaud.