



i primi

Garganelli alle mandorle e salvia

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di garganelli freschi
- 15 foglie di salvia
- 200 g di mandorle spellate
- 3 cucchiaini di olio extra vergine
- 20 g di burro
- Uno spicchio d'aglio
- Un dl di panna fresca
- Sale



Preparazione

Lavare e asciugare la salvia. Frullare con il mixer 10 foglie con metà delle mandorle e un pizzico di sale fino ad ottenere un composto cremoso omogeneo. Incorporare 2 cucchiaini d'olio mescolando finché la salsa raggiunge la consistenza di un pesto.

Affettare finemente la mandorle rimaste e tenerle da parte. Scaldare il burro in una padella ampia e rosolare l'aglio spellato e leggermente schiacciato. Eliminare lo spicchio, versare il pesto di salvia e mandorle, mescolare e aggiungere la panna fresca. Controllare il sapore e regolare il sale se necessario.

Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e trasferirla nella padella della salsa mescolando per insaporire. Scaldare l'olio rimasto in una padellina e dorare le mandorle affettate insieme alle foglie di salvia tenute da parte. Servire la pasta guarnita con il croccante di mandorle e salvia.