



## Tagliatelle con Noce

Cevizli Erişte



1 pacco di tagliatelle  
1 bicchiere di noce  
2 cucchiali di burro  
1,5 cucchiaini di sale

# Tagliatelle si mettono nell'acqua bollente e si cucinano circa per 7 - 8 minuti. Poi si filtra e si fa passare dall'acqua fresco e poi si rimette nella pentola.

# Noce pestata si arrossice con burro finchè cambia il colore.

# Poi noce pestata si svuotasopra dei tagliatelli e si cucina ancora per 2 minuti.

# Si servirsi in caldo.

Nota: Tagliatelle con noce è una ricetta facile e buona della zone di Cayirhan d'Ankara.