



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Tagliatelle con Noce

Cevizli Erişte



1 pacco di tagliatelle
1 bicchiere di noce
2 cucchiaini 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 arrossisce con burro finché cambia il colore.
Poi noce pestata si svuota sopra dei tagliatelli e si cucina ancora per 2 minuti.
Si servirsi in caldo.

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