

Trilli con le noci

Autore : Carolina Barra

Data : 27 Agosto 2019



Ingredienti per 4 persone

400 grammi di trilli
100 grammi di gherigli di noci
4 cucchiaini di olio EVO
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino
Parmigiano grattugiato q.b.
Prezzemolo q.b.
Sale q.b.

Procedimento

Anche questa è una ricetta molto veloce che preparo spesso d'estate, quando per le temperature è meno piacevole passare tempo ai fornelli.

Per prima cosa apriamo le noci e ripuliamo i gherigli, ne servono almeno un centinaio di grammi. Perché il risultato sia migliore devono essere tritati molto finemente, possiamo anche usare il frullatore, come faccio di solito.

In una padella abbastanza capiente facciamo soffriggere gli spicchi d'aglio con il peperoncino, fino a che il tutto si sia imbrunito. A questo punto, se ci dà fastidio trovarlo nel piatto possiamo eliminare l'aglio. Dopodiché uniamo il frullato di noci, che facciamo rosolare per qualche minuto, mescolando continuamente.

Nel frattempo avremo messo a lessare in abbondante acqua salata la pasta. La ricetta tradizionale prevede che siano usati i trilli, che sono tipici dell'avellinese, in particolare della zona di Vallesaccarda, ma se non vi riesce facile trovarli potete usare qualsiasi formato simile. Sostanzialmente sono pasta corta fatta in casa con farina e acqua, molto semplici, dunque, e possiamo sostituirli con cavatelli, perciatelli o gnocchi di farina, ovvero strozzapreti, "incavati" a mano.

Usiamo proprio un po' di acqua di cottura della pasta per completare il nostro sugo di noci, la allunghiamo aggiungendo anche il prezzemolo tritato finemente.

Scoliamo i trilli al dente e li facciamo saltare con le noci, amalgamandoli al condimento.

Impiattiamo, spolveriamo con parmigiano e serviamo.

L'abbinamento non può che essere con uno dei tanti bianchi dell'avellinese, ottimi vini sempre più apprezzati anche all'estero.

Buon appetito!