

## **Spaghetti à la sauce aux noix**

### **Ingrédients**

- 250 g de spaghetti
- 1 gousse d'ail
- 60 g de cerneaux de noix
- 2 c d'huile d'olive
- 125 g de parmesan râpé
- persil
- sel
- poivre

### **Préparation**

- Cuire les spaghetti à l'eau bouillante salée pendant 10 à 12 minutes
- Egoutter
- Piler ail, noix épluchées, persil dans un mortier en ajoutant goutte à goutte l'huile d'olive.
- Assaisonnez
- Napper avec la sauce
- Saupoudrez de parmesan