

2 Απριλίου 2020

Μακαρονάκι κοφτό με καρύδια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά :

300 γρ. καρύδια

3 κουταλιές της σούπας ψωμί μουσκεμένο και στυμμένο

3 σκελίδες σκόρδο

Αλάτι

500 γρ. κοφτό μακαρονάκι

Εκτέλεση :

Κοπανίζουμε τα 250 γρ καρύδια στο γουδί και προσθέτουμε το ψωμί, το σκόρδο και το αλάτι χτυπώντας στη συνέχεια, ώσπου να γίνουν μια λεία κρέμα. Αν το μείγμα είναι πολύ πηκτό, το αραιώνουμε με νερό. Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό και τα στραγγίζουμε. Σερβίρουμε τα μακαρόνια στην πιατέλα και ρίχνουμε από πάνω τη σάλτσα των καρυδιών. Σκορπίζουμε επάνω στο φαγητό τα υπόλοιπα καρύδια.

Πηγή: monastiriaka.gr