



Pappardelle con taleggio, mascarpone e noci



ingredienti per 4 persone

pappardelle **320 g**
taleggio **150 g**
mascarpone **100 g**
gherigli di noci q.b.
Parmigiano Reggiano o Grana
Padano grattugiato q.b.
sale

Lessate le pappardelle
in abbondante acqua salata
secondo le indicazioni riportate
sulla confezione.

Nel frattempo, tagliate
il taleggio a dadini e fatelo
sciogliere in una padella
con il mascarpone.

Stemperate con un po' di acqua
di cottura e unite le noci tritate
finemente.

Scolate la pasta al dente,
mantecatela con il condimento
e portatela subito in tavola
servendola con una spolverata
di formaggio grattugiato.

