

RECETTES, LES NOIX.

Les pâtes aux noix de Wanda.

Wanda tient une pension familiale à Lugano. Sa cuisine, typiquement tessinoise allie les saveurs de l'Italie et de la Suisse. Le mélange est généreux, subtil et très dépayçant. Wanda imagine, innove, tout en préservant les saveurs uniques de ce terroir. Nous aimons passer quelques jours chez elle, dans cette mignonne petite pension, et comme dit Juliette, ma fille, " à Lugano, il y a des palmiers, des sapins, des montagnes, le lac et WANDA ".

Abonnez-vous pour profiter de la totalité du site, consulter tous nos dossiers, en lien avec les fiches correspondantes et soutenir notre développement.

[Démonstration](#)

[Abonnement](#)

Écrasez grossièrement au pilon une grosse poignée de cerneaux de noix et quelques noisettes. Grillez les à sec dans uneêle anti-adhésive, durant quelques minutes. Réservez-les.

Faites chauffer de l'huile d'olive.

Faites-y colorer deux gousses d'ail et quelques feuilles de sauge fraîche hachées.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée.

Égouttez les oreilles, ou ORECHIETTE fraîches.

Mélangez au dernier moment l'huile à l'ail et à la sauge, les noix et noisettes pilées, et un peu de parmesan frais râpé.

Égouttez les pâtes et enrobez-les de cette sauce délicieusement parfumée.

Vous pouvez parsemer, avant de servir, d'un peu de piment doux finement haché.



Wanda FOLETTI, Pensionne SELVA, Lugano, SUISSE.

Villaselva@bluwin.ch

Délices de Farfalle au gorgonzola et aux noix de Sandra

Pour 4 personnes.

Préparez 400g de Farfalle (Pâtes de blé dur).

Écrasez 150 g de fromage bleu à la fourchette. Mélangez le fromage à 4 cuillères à soupe de crème fraîche, faites chauffer à feu très doux pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène.

Ajoutez 100g de noix et poivrez.

Mélanger cette sauce aux pâtes et décorez de quelques brins de cerfeuil ou de ciboulette puis servez.

Vous pouvez réussir ce plat avec le fromage bleu de votre choix. Ma préférence va au gorgonzola (sinon: Roquefort, bleu d'Auvergne).