Pähkinäinen kukkakaalipasta

Aineet:
300 g simpukkapastaa
500 g kukkakaalia, mielellään vihreää Romanescua
vettä, suolaa
Kastike:
50 g saksanpähkinän sydämiä tai manteleita
2 viipaletta paahtoleipää
2 dl ruokakermaa
1-2 valkosipulin kynttä
muskottipähkinää
suolaa
mustapippuria
parmesaaniraastetta

Valmistus:

1. Pane tehosekoittimeen pähkinät, leipäviipaleet joista reunat on leikattu irti, kerma, valkosipuli, hieman muskottipähkinää ja suolaa. Pyöräytä kastikkeeksi ja siirrä isoon kulhoon.

2. Lohko kukkakaali pieniksi nupuiksi. Kuumenna ainakin 3 litraa vettä kiehuvaksi, mausta suolalla.

3. Lisää kattilaan kukkakaali sekä pasta ja keitä ne yhdessä al dente.

4. Valuta pasta ja kukkakaali. Sekoita pähkinäkastikkeeseen, rouhaise tuoksuksi mustapippuria ja tarjoa parmesaaniraasteen kera. Jos pasta on mielestäsi kuivaa, lisää neitsytöljyä.