

Pasta med örtriccotta, tryffelpecorino & pistagenötter

Pasta

400 g calamarata

4 liter vatten

40 g salt

Sås

250 g ricotta

50 g tryffelpecorino, riven

80 + 20 g osaltade pistagenötter (spara 20 g till servering)

2 dl hackade örter, t.ex. persilja, dill, koriander (jo, om du vill!) eller körvel

3/4 dl mild olivolja

1 st saften av citron