

Ricetta: **Salsa alle noci**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa ricetta della salsa alle noci l'ho scovata su un vecchio ricettario di mia mamma, ha un profumo ed un sapore eccezionale. La salsa alle noci è l'ideale da utilizzare per condire le tagliatelle o la pasta in genere, ma si presta anche per essere mangiata sui crostini o su una fetta di pane fresco. Potete lasciare questo condimento granuloso, se preferite sentire le noci sotto i denti, oppure cremoso passando tutto nel mixer alla fine della preparazione.

Ingredienti per 4 persone:

30 gr di burro  
50 gr di parmigiano  
100 gr di gherigli di noce  
1 cucchiaio di pinoli  
1 spicchio d' aglio  
4 cucchiaini di olio evo  
3 cucchiaini di acqua  
sale pepe

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento:

Sbollentare i gherigli di noce in acqua bollente per qualche minuto e metterli da parte insieme ai pinoli.

In un'ampia padella fate soffriggere lo spicchio d'aglio nel burro, sollevarlo quindi aggiungere le noci e i pinoli tritati.

Una volta tostati, spegnere e aggiungere il parmigiano, sale e pepe.

Unire ora 3 cucchiaini d'acqua e 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.

Mescolare la salsa di noci, e passarla al mixer se la preferite più cremosa, quindi utilizzatela per condire la pasta o per accompagnarla ad una fetta di carne o spalmarla sulle bruschette

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO