



Salsa alle noci

[Del 19/05/2005 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#).]

Ingredienti: 4 persone: 4 fette di pancarrè, 3 manciate di gherigli di noci, aglio, maggiorana, 20 g di parmigiano grattugiato, olio, sale.

Mettere in poco latte il pane fino a farlo ammollare; strizzarlo e pestarlo insieme alle noci e la maggiorana fresca fino ad ottenere una crema molto soda; diluire con olio e man mano aggiungere parmigiano grattugiato in modo da avere una crema morbida. Da usarsi per condire sia paste all'uovo, sia spaghettoni o bucatini.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]