



Salsa di noci

[Del 01/10/2003 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: 4 persone: 16 gherigli di noci, la mollica di 1 panino ammollata nell'acqua e strizzata, 1 pezzettino di spicchio d'aglio, sale, 1 cucchiata di prescinseva (o formaggio fresco o ricotta), 1 pizzico di maggiorana, olio di oliva.

Immergete i gherigli in acqua bollente e spellateli. Mettetene pochi per volta in un mortaio di marmo, con la mollica di pane, e iniziate a lavorare col pestello di legno, schiacciando (non pestando) gli ingredienti contro le pareti del mortaio: unite l'aglio, la maggiorana e il sale. Quando tutto sarà pastoso, unite la prescinseva e qualche cucchiaio di olio di oliva, rimescolando con un cucchiaio di legno. La salsa dovrà essere cremosa e serve per condire paste lunghe o corte e ravioli di magro, con sopra un fiocchetto di burro. La salsa di noci si può preparare anche col frullatore: mettete nel bicchiere le noci, la mollica di pane e qualche cucchiaio di latte; aggiungete l'aglio, la maggiorana, il formaggio e qualche cucchiaio di olio di oliva. Se riuscisse troppo densa, aggiungete ancora qualche cucchiaio di latte.

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