

# Le ricette liguri

## La Salsa di Noci

### Ingredienti per quattro persone

200 grammi di gherigli di noci  
1/2 spicchio d'aglio  
mollica di due panini  
latte intero  
3 cucchiaini d'olio  
sale q.b.

### Preparazione

Una volta private del guscio, mettere le noci a bagno, per poter togliere più agevolmente la pellicola amara che le ricopre  
Metterle poi le noci nel mortaio con l'aglio, la mollica di pane imbevuta di latte e del sale e lavorare la salsa fino ad ottenere una crema omogenea.  
Unire quindi la salsa ai "pansoti" allungandola con un po' di acqua calda della pasta e mescolare aggiungendo burro e parmigiano.

*The Portofino Coast World*

Scarica la pagina in formato Acrobat Pdf



< Indietro

Inizio pagina

**Booking on Line**

Copyright © 2008 Consorzio Portofino Coast - Tutti i diritti riservati - L'utilizzo di questo sito implica l'accettazione delle condizioni di utilizzo  
[Informativa sulla privacy](#) | [Copyright](#) | [Credits](#)