

SALSA DI PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cucchiaini di pinoli freschi
- 8 noci
- 20 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 spicchio di aglio schiacciato
- 2 cucchiaini di acqua bollente
- prezzemolo tritato
- 1 pizzico di sale

Sgusciate le noci, eliminate la pellicina e passate i gherigli al tritatutto, raccogliendoli in una terrina.

Fate rosolare leggermente i pinoli sulla placca del forno a 180 gradi e, appena accennano a imbiondire, toglieteli.

Lasciateli intiepidire e tritateli molto finemente mescolandoli con i gherigli di noce già pronti.

In una casseruola fate rosolare, con un cucchiaino d'olio e il burro, il prezzemolo e l'aglio schiacciato, che appena colorito toglierete.

Unite le noci e i pinoli, l'olio rimasto, un pizzico di sale e due cucchiaini di acqua bollente.

Mescolate bene in modo da ottenere una salsa omogenea e cremosa che farete cuocere per 5 minuti a fuoco moderato, aggiungendo, se occorre, ancora un cucchiaino d'acqua bollente.