

SUGO DI NOCI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di noci
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Pelare le noci e pestarle in un mortaio con i pinoli.

Tritare l'aglio e farlo soffriggere con il prezzemolo, aggiungere il pesto di noci e pinoli.

Togliere dal fuoco il composto e allungarlo con poca acqua bollente