

SUGO DI NOCI 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Pelare le noci, mettendole a bagno in acqua calda.

Pestarle, assieme ai pinoli, nel mortaio.

Tritare aglio e prezzemolo.

Soffriggerli in olio.

Aggiungere il pesto di noci e pinoli.

Rimestare e togliere dal fuoco.

Aggiungere altro olio e poca acqua bollente.

Salare e amalgamare bene tutto.