



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Salsa di pinoli



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

10 minuti Tempo

Attrezzatura : **un recipiente**

Ingredienti

- 100 gr di pinoli
- 100 gr di mollica di pane
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- aceto
- sale

Preparazione Salsa di pinoli

Passo 1.

Fate ammolare la mollica nell'aceto e poi strizzatela.

Passo 2.

Pestatela in un mortaio insieme ai pinoli.

Passo 3.

Condite con poco sale e aceto.

Passo 4.

Mescolate bene e gradualmente versate l'olio.

Passo 5.

La salsa è pronta e potrà essere impiegata per condire il bollito e il pesce.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)