



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

Sugo di noci



4 Persone

Salse Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **mortaio**

il sugo di noci è un condimento tipico della cucina ligure. E' una salsa di origine contadina utilizzata per condire paste come ad esempio i ravioli le trofie i pansotti o le trenette. In alternativa al mortatio potete utilizzare un frullatore per mescolare gli ingredienti.

Ingredienti

- 400 gr di noci
- 20 gr di pinoli
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- maggiorana
- sale

Preparazione Sugo di noci

Passo 1.

Sgusciate le noci, quindi passatele in acqua bollente per poterle sbucciare più semplicemente.

Passo 2.

Mettetele nel mortaio ed iniziate a pestare.

Passo 3.

Aggiungete i pinoli, l'aglio, la maggiorana ed il prezzemolo tritati, sempre continuando a pestare.

Passo 4.

Aggiungete un po' alla volta l'olio ed infine aggiustate di sale.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 29/12/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,7 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)