

Salsa di Noci

Ingredienti

- 250 g. di noci sgusciate (equivalgono a circa un Kg da scusciare)
- 50 g. di pinoli
- la mollica di un panino bagnata nell'acqua
- uno spicchio d'aglio
- qualche fogliolina di maggiorana
- 3 o 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 g di latte cagliato (al netto del siero) o di yogurt
- una noce di burro
- una manciata di grana
- acqua tiepida
- sale

Tempo di preparazione; mezz'ora (meno con il frullatore)

Scottate i gherigli in acqua bollente per poi spellarli e pestarli, pochi per volta, nel mortaio di marmo. La stessa operazione si può eseguire con (il frullatore). Aggiungete man mano gli altri ingredienti: la mollica ben strizzata, i pinoli, l'aglio, qualche cucchiaino d'acqua tiepida e poco sale. Amalgamate il tutto fino ad ottenere una pasta semidensa, poi versate il composto in una terrina e, lavorandolo con un mestolo di legno, incorporate il latte cagliato e l'olio; alla fine unite la maggiorana fresca tritata. Al momento di servire disponete sopra la pasta qualche fiocchetto di burro, versate la salsa, mescolate e spolverate con formaggio grattugiato.