



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

Da una ricetta di Mila Contini

SALSA ALLE NOCI

300 gr. di noci pulite - 5 cucchiaini d'olio d'oliva - 1 cucchiainata di panna – sale q.b.

In genere si preferiscono le noci fresche, perché è più facile togliere la pellicina interna che le ricopre.

Se le noci fossero già secche, si provi a tuffarle (senza guscio naturalmente) in acqua bollente.

Tritare le noci nell'apposita macchinetta e metterle in una terrina per aggiungervi l'olio che va messo a filo come per la maionese.

Mescolare continuamente col cucchiaio di legno.

Prima di finire aggiungere la panna e continuare a mescolare bene, aggiungendo un pizzico di sale.

Questa salsa si conserva abbastanza a lungo in un barattolo di vetro ermeticamente chiuso e posto nel frigorifero, mai nel «freezer».

E' ottima per condire lasagne od anche patate, rape, porri purché bolliti.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it