

SALSA ALLE NOCI

Ingredienti

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

Tritare le noci e metterle in una terrina per aggiungervi l'olio a filo come. Mescolare continuamente con un cucchiaino di legno, aggiungere la panna e, continuando a mescolare, il pizzico di sale. E' possibile conservare la salsa abbastanza a lungo in un barattolo di vetro chiuso ermeticamente e posto nel frigo ma mai surgelarla.

La si può utilizzare per condire lasagne, patate o verdure bollite.