

SALSE E SUGHI

## Salsa di noci

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

150 g di gherigli di noci

200 ml di panna

1 scalogno

1/2 dado vegetale

burro.

### PREPARAZIONE

**1** Far imbiondire lo scalogno nel burro.



2 Nel frattempo tritare le noci.



3 Versare le noci tritate nella padella con lo scalogno e mescolare.



4 Aggiungere la panna, amalgamare bene e far cuocere per qualche minuto.



5 Fuori dal fuoco aggiungere il mezzo dado e mescolare per farlo sciogliere bene.

