

SALSE E SUGHI

Sugo di noci del nonno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

150 g di noci
25 g di pinoli
150 g di panna
25 g di formaggio grana grattugiato
sale q.b.
olio q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere nel tritatutto le noci con i pinoli (ed uno spicchio d'aglio facoltativo) e tritare tutto finemente.



- 3 Aggiungere un po' di sale, il formaggio grattugiato e la panna e riavviare il robot per amalgamare. Aggiungere l'olio mentre il robot emulsiona gli ingredienti (circa 6 cucchiaini).



4 Ed eccola pronta.



Queste dosi sono per condire 6 porzioni di pasta. **NOTE**