

SALSE E SUGHI

Salsa di noci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Non solo [pesto](#): dalla Liguria arriva un altro condimento cremoso e profumato, perfetto per trasformare un semplice piatto di pasta in una vera prelibatezza. La **salsa di noci** è una preparazione **elegante e vellutata**, un classico della tradizione dal sapore delicato e avvolgente.

Questa ricetta è **incredibilmente veloce**, perché si prepara a freddo, proprio come un pesto. È il condimento ideale per la pasta fresca ripiena, come i tradizionali **pansotti**, ma è squisita anche con formati più semplici come i [Paccheri alla salsa di noci](#). L'abbinamento [noci e formaggio](#) è così vincente che lo ritroviamo in tanti piatti, come [le tagliatelle verdi con gorgonzola e noci](#)

, ma qui è la noce la vera e unica protagonista.

Bastano un mixer e 5 minuti per portare in tavola un sugo da ristorante.

INGREDIENTI PER LA SALSA DI NOCI

GHERIGLI DI NOCI 180 gr

MOLLICA DI PANE RAFFERMO 50 gr

LATTE 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40
gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 30 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

COME SI FA LA SALSA DI NOCI

- 1 Per prima cosa, metti la mollica di pane in una ciotolina e bagnala con il latte. Lasciala ammorbidire per circa 10 minuti. Nel frattempo, metti nel boccale di un mixer i gherigli di noce, lo spicchio d'aglio e il parmigiano grattugiato. Frulla tutto per qualche secondo per ottenere una granella grossolana.





2 Adesso, aggiungi l'olio, un pizzico di sale e la mollica di pane ben strizzata (strizzala

leggermente con le mani per eliminare il latte in eccesso). Frulla di nuovo fino a ottenere una salsa rustica ma cremosa e omogenea.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una salsa più chiara e delicata: La pellicina delle noci ha un retrogusto leggermente amarognolo. Se vuoi ottenere una salsa dal colore più candido e dal sapore più dolce, sbollenta i gherigli in acqua per un paio di minuti: vedrai che la pellicina verrà via strofinandoli con un panno.

La mollica è il segreto: Non sottovalutare l'importanza della mollica di pane ammollata nel latte. È l'ingrediente che lega la salsa e le conferisce la sua tipica consistenza cremosa e vellutata.

Zero sprechi: Questa ricetta è perfetta per recuperare il pane raffermo. Usa la sua mollica per preparare la salsa, eviterai sprechi e il risultato sarà ancora più autentico.

COME SI CONSERVA LA SALSA DI NOCI

La salsa di noci si conserva in frigorifero per 2-3 giorni, chiusa in un vasetto di vetro e coperta in superficie con un filo d'olio extravergine d'oliva per evitare che si ossidi.

Puoi anche congelarla in piccole porzioni.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i pesti e i condimenti veloci, la tua dispensa delle idee deve essere sempre piena! Eccone alcuni da provare:

[Pesto alla trapanese](#): La versione siciliana, con pomodori, mandorle e basilico, fresca e profumata.

[Pesto di pomodori secchi](#): Un condimento dal sapore intenso e mediterraneo, perfetto per la pasta o i crostini.

[Pesto di rucola veloce](#): Una variante dal gusto piacevolmente amarognolo e pungente, pronta in un attimo.