

SALSE E SUGHI

Salsa alle noci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

130 g di noci sgusciate
2 spicchi d'aglio
il succo di 2 limoni
4 cucchiari di tahina
4 cucchiari di prezzemolo tritato
sale.

PREPARAZIONE

1 In un mortaio pestate le noci e l'aglio con un po' di sale, così da ridurre le noci quasi del tutto in pasta.

Poi aggiungete poco a poco il tahin e il succo di limone, mescolando con molta cura in modo da amalgamare adeguatamente gli ingredienti. Da ultimo incorporate il prezzemolo tritato.

Servite la crema con del pesce al forno o come accompagnamento a insalate o verdure bollite.