

SALSE E SUGHI

# Salsa di pinoli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

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



## INGREDIENTI

50 g di pinoli  
50 g circa di mollica di pane  
1/2 bicchiere d'olio  
aceto e sale.

## PREPARAZIONE

**1** Far ammolare la mollica di pane in aceto; una volta ben inzuppata la si strizza e la si pesta nel mortaio con pinoli sino ad avere ottenuto una completa amalgama.

Sarà bene passare al setaccio per eliminare ogni eventuale residuo, quindi condire la salsa con un po' di sale ed aceto (un cucchiaino circa).

Mescolare con apposito cucchiaino da cucina in legno e progressivamente (come per la maionese) versare il mezzo bicchiere d'olio.

Servire nella salsiera. Utile per condire il bollito e pesci.