

# LE NOSTRE RICETTE

## Pesto di noci Lara

### Ingredienti per 4 persone

Gherigli di noci Lara 150 gr

Grana 60 gr

Pinoli 30 gr

Mollica di pane 40 gr

Latte 150 ml

Aglione 1 spicchio (a piacere)

Olio evo - sale q.b.

### Procedimento

In una pentola portate a bollore dell'acqua e tuffate i gherigli di noci Lara. Con questo passaggio potete togliere il gusto amaro dato dalla pellicina. Dopo 5 minuti scolate le noci e fatele asciugare, a questo punto la pellicina si stacca. Nel frattempo mettete a mollo la mollica nel latte per qualche minuto, strizzatela molto bene. In un mixer inserite la mollica strizzata, il formaggio, le noci Lara, i pinoli e l'aglio privato dell'anima interna e regolate di sale. Frullate il tutto aggiungendo a filo l'olio e del latte finché la salsa sarà della consistenza che preferite.

### Note

Questa crema di noci si addice come condimento per una pasta, oppure si può spalmare su crostini di pane accompagnati a formaggi freschi come antipasto.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it