

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