



Salsa di noci

Ingredienti



PER 4 PORZIONI

Pasta: si consigliano 100 g a persona

500 g di **noci**

1/2 spicchio d'**aglio**

1 panino, la mollica bagnata nel latte

maggiorana fresca tritata

200 g di "**prescinseua**" (tipico formaggio fresco del Levante genovese)

Parmigiano Reggiano 36 mesi grattugiato

olio EVO



Procedimento

- ✓ Pestare i gherigli scottati e, nei limiti del possibile, spellati, nel mortaio con la mollica bagnata nel latte e già strizzata.
- ✓ Quando il tutto è ben amalgamato e omogeneo, aggiungere l'aglio con poco sale e versare il composto in una terrina.
- ✓ Lavorare con un mestolo di legno, incorporando la "prescinseua" e l'olio d'oliva; unire infine la maggiorana fresca tritata.
- ✓ Al momento di condire, si può aggiungere, a piacere, un pò di burro a crudo e una spolverizzata di Parmigiano Reggiano.



Perfetto con

• Pansotti • Trofie • Colzetti



e un bicchiere di

• Vermentino della Riviera Ligure di Ponente
• Cortese di Gavi • Pigato Ligure

Lo sapevi che

La salsa di noci ha origini molto antiche; già nell'antica Persia era diffuso il suo utilizzo e tuttora è presente nella cucina orientale e balcanica. Tracce dell'uso in cucina delle noci sono state rinvenute durante gli scavi di Ercolano, dove sono emersi resti risalenti al

I secolo d.C. di frutti dalla forma molto simile a quella delle noci attuali. Come da tradizione, ancora oggi si utilizza il mortaio di ulivo per consentire ai gherigli di sprigionare al massimo il loro sapore e conferire alla salsa una nota più calda.