



Le salse tradizionali

PESTO DI NOCI



Ingredienti

80 g di NOCI SGUSCIATE
20 g di PINOLI
30 g di PARMIGIANO
REGGIANO grattugiato
1 spicchio di AGLIO BIANCO
PIACENTINO
1 cucchiaio di OLIO EVO
2 cucchiaini di LATTE
30 g MOLLICA di PANE
SALE e PEPE q.b.

Procedimento

- Aggiungete il latte alla mollica di pane per ammorbidirla;
- Unite in un mixer la mollica di pane, i gherigli di noce ed i pinoli;
- Aggiungete l'aglio, il formaggio grattugiato ed una spruzzata di sale e pepe;
- Al mixer aggiungete olio e latte poco alla volta;
- Quando avrete ottenuto un bel composto omogeneo, il pesto alle noci sarà pronto per insaporire i vostri piatti.