

Salsa di noci, cucina ligure

Gli ingredienti sono in quantità molto variabili, molto dipende dal gusto personale e dalla qualità degli ingredienti: la maggiorana fresca ha un sapore diverso da quella secca e la mollica del pane del giorno prima è diversa dal pane secco della settimana precedente... in ogni caso, e cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per quattro persone:

noci	g.	50
pinoli	g.	15
aglio	spicchio	1
mollica di pane		QB.
latte		QB.
grana		Ad Lib.
olio EVO		QB.
sale e pepe		QB.
maggiorana		Ad Lib.
noci a pezzetti per decorare		Ad Lib.
acqua di cottura (<i>per sciogliere la salsa nella zuppiera</i>)		QB.

Preparazione:

Sbollentare le noci per togliere la pellicina e scolarle.

Asciugarle e sfregarle in un canovaccio per separare i gherigli dalle pellicine.

Eliminare le pellicine e tenere i gherigli.

Tagliare a pezzetti la mollica di pane e ammollarla in poco latte.

Tagliare a pezzetti l'aglio e mescolarlo ai pinoli e alla maggiorana.

Aggiungere le noci (tenendo da parte alcuni gherigli spezzettati per la decorazione finale), il pane ammollato e strizzato e il formaggio grattugiato.

Ora la tradizione vorrebbe che il tutto venga lavorato, aggiungendo un ingrediente alla volta, con mortaio e pestello...

qui ci accontentiamo di passare il tutto con il frullatore a immersione.

Poi passare in una ciotola, assaggiare e aggiustare di sale e pepe.

Trasferire in una zuppiera.

Mettere l'acqua sul fuoco e appena a bollore cominciare a cuocere la pasta (in questo caso dei bei ravioloni).

Quando la pasta sarà quasi a cottura, prelevare un po' di acqua di cottura e mescolarla alla salsa fino a ottenere una crema bella fluida.

Scolare la pasta e condirla nella zuppiera nel caso di ravioli o tortelli, pescarli con un mestolo forato e passarli direttamente nella zuppiera!

Distribuire la pasta nei piatti e completare coi gherigli di noci a pezzetti tenuti da parte e l'eventuale salsa rimasta nella zuppiera.

Buon appetito!