




Salse e Sughi


Salsa alle noci

 Difficoltà:
bassa

 Preparazione:
40 min

 Cottura:
15 min

 Dosi per:
4 persone

 Costo:
molto basso



Ingredienti per circa 450 g di salsa

Olio extravergine d'oliva 70 g

Noci 160 g

Aglione (circa 1 spicchio) 3 g

Pinoli 20 g

Parmigiano reggiano grattugiato 30 g

Latte 160 g

Maggiorana 4 g

Pane mollica 30 g

Salse e ripieni sono dei grandi classici della gastronomia Ligure, in particolar modo quelli a base di semi oleosi come noci pinoli e frutta secca, come il famoso pesto alla genovese. Questa salsa alle noci rientra a pieno diritto nei pezzi forti della tradizione culinaria ligure. Si caratterizza per il suo sapore ricco ma delicato, con note rustiche ed intense, ed è ideale per essere utilizzata come condimento di molteplici primi piatti. L'abbinamento più tradizionale di questa salsa corposa e profumata? Con un grande classico della cucina genovese, i pansoti, ma non è infrequente che accompagni anche le trofie di castagne ed i corzetti. Per i più golosi provatela anche semplice sopra ad una fetta di pane tostato: da leccarsi i baffi!

Preparazione



Per preparare la salsa alle noci per prima cosa prendete un tegame dai bordi alti, versatevi l'acqua e portate a bollore. Quando l'acqua è a bollore versate i gherigli per almeno 5 minuti (1). Questa operazione consentirà di privarli della buccia esterna più agilmente in seguito. Quindi scolate i gherigli aiutandovi con uno scolapasta (2) ed adagiateli su un canovaccio pulito affinché si asciughino e si intiepidiscano (3).



Nel frattempo prendete una ciotola dai bordi alti e versatevi la mollica di pane a cui aggiungerete il latte (4). Mescolate la mollica con il latte in modo tale che questo possa inumidirsi bene. Quando la mollica del pane si sarà ammorbidita, versate la ciotola con il pane sopra un colino a maglie strette appoggiato sopra ad una ciotolina per scolare il latte in eccesso ed eventualmente esercitate una leggera pressione con una spatola (5). Raccogliete il latte in eccesso e tenete da parte. Prendete ora i gherigli intiepiditi e privateli della buccia esterna. Quindi uniteli in un mixer insieme a pane precedentemente ammollato nel latte e pinoli (6).



Unite poi anche aglio (7), maggiorana (8) e formaggio grattugiato (9).



Azionate il frullatore e poco alla volta unite l'olio (10) ed il latte (11) tenuto da parte per rendere più cremosa e densa la vostra salsa alle noci. Aggiustate di sale e pepe. Quando avrete ottenuto un bel composto omogeneo, la vostra salsa alle noci sarà pronta per insaporire piatti (12)!

Conservazione

La salsa alle noci può essere conservata in vasetti di vetro sterilizzati in frigorifero per al massimo 4-5 giorni.

Si sconsiglia di congelare.

Consiglio

Per veri duri (cioè chi preparerà la salsa nel mortaio): il primo ingrediente necessario è la forza. Pestate tutto con decisione fino a ottenere un composto denso, che diluirete poi con l'olio d'oliva a filo e il latte necessario. Per veri pigri: perchè sgusciare le noci, quando nei supermercati si trovano gherigli già pronti all'uso? Per palati sensibili: detestate l'aglio? No problem: eliminatelo. La salsa non sarà originale, ma comunque buonissima.

Curiosità

Sembra che la ricetta della salsa di noci, sia stata inventata dai contadini liguri appositamente per condire i pansotti alla genovese, anch'essi tipici della gastronomia della Liguria.

Tradizionalmente la salsa di noci era chiamata "Tocco de nux" o "*sarsa de noxe*" e veniva preparata con le noci che si andavano a raccogliere durante l'autunno.