

NONNA ADA IN CUCINA:Cacciagione? usate il "sapore"

Inviato da Marista Urru
mercoledì 03 ottobre 2007

Sapore : è una salsa ottima per la cacciagione, ma nobilita anche un banale pollastro.

Tritate bene le noci, amalgamatele con acciughe (anche in pasta), pane bagnato, condite con olio, sale, pepe e aceto (io uso quello di mele)

Variante : aggiungo qualche oliva nera e una grattatina di aglio. Ci potete condire anche la pasta, in tale caso nel frullatore potete aggiungere una cucchiata di parmigiano e , se piace , una punta di pecorino