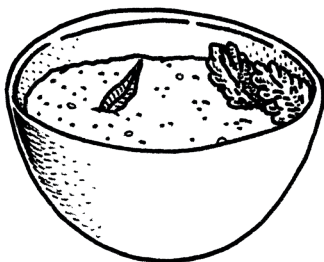


#5

Expo 2015
Regione Liguria
Cooking



Sugo di noci

Walnut mortar sauce

Ingredients (4 serves)

500 g fresh walnuts, 2 small bread rolls (only the soft, inner part – i. e. the crumb), soaked in milk (opt for goat's milk), 1 clove of white garlic (peeled), 20 g Italian pine nuts, a few leaves fresh marjoram, 4 tablespoons grated parmigiano Reggiano DOP (or Grana Padano DOP), 4 tablespoons DOP Riviera Ligure extra virgin olive oil, salt to taste.

⌚ 15 min

👉 easy

Crack the walnuts, extract the kernels, quickly blanch (3-4 minutes) and peel (thus getting rid of unpleasant bitter notes).

Squeeze the bread and pound in a mortar (use a wooden pestle) together with the kernels, the garlic, the pine nuts, the marjoram and a pinch of salt (be careful with the salt, which features in the parmigiano, too). Once the blend gets creamy and smooth add the parmigiano and – slowly and cautiously – the oil. The texture should be neither thick nor coarse, keep some milk or cooking water to hand. Never, never, never butter nor cream, never.

Ingredienti (4 porzioni)

400 g di noci (fresche) intere (circa 230 g quando sgusciate), mollica di 2 panini piccoli ammollata nel latte (ancor meglio ovino), 1 spicchio d'aglio bianco privo di camicia, 20 g di pinoli italiani, qualche fogliolina di maggiorana fresca (meno bene il prezzemolo), 3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato (circa 40 g), 3 cucchiaini di olio ext di oliva (circa 40 ml), sale qb.

Aprire le noci, estrarne i gherigli, se occorre sbollentarli rapidamente 3-4 minuti ed eliminare il più possibile le pellicine, che darebbero una nota amara. Strizzare la mollica e con un pestello di legno duro lavorarla nel mortaio coi gherigli, l'aglio, i pinoli, la maggiorana e una presina di sale. Cautela col sale, che come noto presenza già il parmigiano... Cominciando a ottenere la giusta cremosità, unire il parmigiano e l'olio, la salsa comunque non deve risultare troppo densa né tantomeno granulosa, se occorresse si può aggiungere un poco di latte e/o di acqua di cottura dei pansoti. V'è chi aggiunge prescinsêua, come nella farcia dei pansoti. No burro, no panna, mai.