

Ricette con le noci

fettuccine alle noci

ingredienti:

burro, panna, parmigiano, 2 etti di prosciutto cotto, 20 noci, capperi, 10-12 olive bianche.

preparazione:

tritare un pugno di capperi, le olive, il prosciutto cotto e le 20 noci (il tutto molto finemente). Far rosolare il tritato nel burro. Condire le fettuccine con il composto più la panna ed il parmigiano.

polpette di noci

ingredienti:

1\2 tazza di noci pelate e tritate, 3 patate lessate di media grandezza, 3 uova, 120 grammi di grasso d'agnello, pepe, sale.

preparazione:

sciogliere a fuoco moderato il grasso d'agnello. Sbucciare le patate, passarle nello schiacciapatate ed aggiunge le noci tritate. Aggiungere il sale, il pepe e le uova. Formare delle polpette non troppo grosse e di forma schiacciata, scaldare bene il grasso d'agnello nella padella, ponetevi le polpette e fatele dorare da ambo le parti. Servitele ben calde.

torta alle noci

ingredienti:

500 gr. di farina, 250 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 5 uova, latte q.b., 1 bustina di Pane Angeli, 100 gr. di cioccolato amaro, 300 gr. di noci tritate, 100 gr. di uvetta, 100 gr. di canditi misti, un bicchierino di rum.

preparazione:

versare la farina, aggiungere il burro fuso, le uova, il latte, il cioccolato grattugiato. Unire le noci tritate, l'uvetta ammorbidente in acqua tiepida e poi infarinata, i canditi tagliati a pezzetti, il rum e amalgamare il tutto. Guarnire con qualche noce intera. Cuocere in forno a calore moderato per circa un'ora.

farfalloni con salsa di noci

Dosi per sei persone

gr. 500 farfalloni - gr. 300 gherigli di noci - 3 spicchi d'aglio - 3 cucchiaini di mollica di pane - olio extra vergine di oliva, latte, maggiorana e sale q.b.

Procedimento:

sbollentate i gherigli di noce e pelateli. Bagnate nel latte la mollica di pane e strizzatela bene. In un mortaio pestate i gherigli, l'aglio, la mollica di pane, la maggiorana e un pizzico di sale. Fermatevi quando vi accorgete che, dall'impasto, incomincia ad affiorare l'olio delle noci. Passate il miscuglio in una zuppiera, fate scendere su tutto, mescolando, un filo d'olio di oliva, quanto ne occorre per

ottenere una salsa fluida al punto giusto. Lessate i farfalloni in acqua bollente e salata e scolateli al dente. Conditeli con la salsa preparata e servite subito.

tartine di gorgonzola alle noci

Dosi per quattro persone

gr. 200 gorgonzola grasso; gr. 200 di burro; gr. 200 di noci tritate; pane di segale.

Procedimento:

impastate il gorgonzola, il burro e le noci. Cospargete poi il composto sul pane leggermente imburrito.