

SALSA DI NOCI E MANDORLE DI TANIAR



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- 4 aglio
- sale
- zucchero di canna (15g)
- aceto balsamico
- noci sgusciate (50g)
- mandorle dolci sgusciate (50g)
- mollica di pane

Come si prepara

Prendere la mollica di pane e lasciarla un pò macerare nell'aceto.

Frantumare le noci e l'aglio mescolandoli con lo zucchero, il sale e le molliche, infine aggiungere le mandorle.

Tempo: 15

Tags

salse, occasioni speciali, noci, mandorle