



## Vinaigrette alle noci (per insalate)



1 SALSIERA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

300K

NOTE

0



### INGREDIENTI

80 g di Noci sgusciate

3 Scalogni

50 ml di Aceto balsamico

150 ml di Olio extravergine di oliva

Fior di sale

Pepe nero macinato

### Preparazione

- Tritate i gherigli di noci. Lavate gli scalogni e tritateli molto finemente.
- In una padella soffriggete gli scalogni con poco olio di oliva aggiungendo i gherigli per tostarli leggermente.
- In una ciotolina sbattete il rimanente olio di oliva con l'aiuto di un frustino aggiungendo olio di noci e aceto a filo fino a che il composto non sarà amalgamato.
- A questo punto aggiungete il composto di scalogni e noci e mescolate nuovamente.
- Condite la salsa con il fleur de sel e il pepe macinato sul momento, travasate nella salsiera e servite decorando con qualche gheriglio di noci.

## I consigli di Camilla

---

- Questa vinaigrette si abbina ottimamente a insalata di accompagnamento a piatti di carne.