

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Cappello di prete in salsa di noce

Strawberry · Friday, February 4th, 2011

Ingredienti:(6 persone)

- 800 gr cappello del prete
- un gambo di sedano
- mezza cipolla
- una carota
- mezzo decilitro latte
- 50 gr mollica pane
- 150 gr noci sgusciate
- 40 gr parmigiano grattugiato
- mezzo spicchio di aglio
- un rametto maggiorana
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Preparate un brodo vegetale con carota, sedano, cipolla, immergete la carne, salate e lasciate cuocere per circa un'ora e mezza. Nel frullatore mettete le noci sgusciate, la maggiorana, l'aglio, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe, un filo di olio e il pane ammollato nel latte e strizzato, frullate e otterrete una salsina. Togliete la carne dal brodo, tagliatela a fette, disponetela su di un piatto da portata e versateci sopra la salsina di noci.

This entry was posted on Friday, February 4th, 2011 at 7:28 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

