



# *La tradizione emiliana*

AGLIATA PIACENTINA



## *Ingredienti*

1 AGLIO BIANCO  
PIACENTINO

.....

NOCI

.....

PANE

.....

SALE q.b.

## *Procedimento*

- Pestate i gherigli di noce e alcuni spicchi di Aglio Bianco Piacentino spellati;
- aggiungete uno o due pizzichi di sale e successivamente unite al trito un po' di mollica di pane precedentemente bagnata nell'acqua; continuate a pestare fino ad ottenere un composto omogeneo;
- questa salsa può essere servita su crostini caldi aggiungendo un filo d'olio sul pane, oppure come condimento per la pasta, precedentemente condita con un po' di burro.