

GHERIGLI DI NOCE FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di noci,

- olio d'oliva.

Sgusciate con cura le noci e liberate i gherigli dal guscio facendo attenzione a non romperli.

Successivamente, scaldare l'olio d'oliva in una padella antiaderente evitando di farlo bollire e friggere le noci mescolando con una paletta per circa 30 secondi.

Levatele dal fuoco e disponetele su un piatto piano da portata cosparso di fogli di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servitele subito calde e croccanti come stuzzichini.

Suggerimento: potrete cospargere le noci con del sale fino e accompagnarle con un buon bicchiere di birra.