

# La Pasta di Nocciole (fatta in casa)

Oggi voglio proporvi una ricetta semplicissima per la fare la crema di nocciola (o meglio "pasta di nocciole") fatta in casa. La pasta di nocciole si presta molto bene nella preparazione di creme, gelati, ma è anche utilizzata come salsa nei primi piatti (es. linguine, lasagnette) e nei secondi (tacchino alle nocciole, arista di maiale in salsa di nocciole, ecc.).

Esistono diversi metodi per farla. C'è chi utilizza lo zucchero a velo e chi lo zucchero semolato. A voi la scelta. L'importante è mantenere l'attenzione sulla sua fusione in quanto un'elevata caramellatura rilascerebbe quel gusto amaro rovinando la nostra crema.

In questa ricetta ho utilizzato poco zucchero proprio per evitare che risultasse troppo dolce. In alternativa utilizzate 70 gr di zucchero a velo.

## **Ingredienti:**

- 200 grammi di nocciole già sgusciate e tostate
- 50 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 1 cucchiaino di aroma estratto di vaniglia

## **Preparazione:**

Mettete le nocciole in un mixer con lame e iniziate a lavorarle per il tempo necessario fino a quando non inizierete a vedere una sorta di pastella.



A questo punto versateci lo zucchero a velo che avrete sciolto in precedenza in una padellina a fuoco basso, l'estratto di vaniglia e continuate a lavorare le nocciole fino a quando tutto l'olio essenziale presente nelle stesse assumerà la consistenza di una crema semi-liquida.



La vostra pasta di nocciole è pronta. Trasferitela in un vasetto di vetro e chiudetelo ermeticamente. La pasta può essere conservata in frigorifero per alcuni giorni oppure congelata.

E per i più golosi provate a miscelarla con del cacao amaro in polvere. Otterete così una crema alla nocciola e cacao fenomenale. Altro che la nutella! ☐ hihihi

...

**Charles**