

## SALSE E CONDIMENTI

## Salsa verde

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Acciughe             | 2            |
| Aglione              | 1/2 spicchio |
| Prezzemolo           | 1 mazzetto   |
| Capperi              | 1 manciata   |
| Concentrato di carne | 4 gocce      |
| Mollica di pane      |              |
| Aceto di vino        |              |
| Olio d'oliva         |              |
| Sale                 |              |

## ■ Preparazione

- 1 Pestate e tritate l'acciuga assieme all'aglio, molto prezzemolo e qualche capperone. Mischiate quattro gocce di concentrato di carne e aggiungete un po' di mollica di pane inzuppata nell'aceto e ben strizzata.
- 2 Tritate nuovamente bene tutto e mettete in una salsiera unendo un po' di aceto, olio e sale, fino a raggiungere la densità voluta. Questa è la salsa verde di base, ma le varianti sono infinite.
- 3 Potrete omettere l'acciuga, i capperi e lo spicchio d'aglio e volendo anche le gocce di concentrato di carne.
- 4 Potrete anche sostituire la mollica di pane bagnato nell'aceto un tuorlo d'uovo sodo oppure una patatina lessa ben schiacciata. La salsa verde è un ottimo accompagnamento per pesci lessi o carni bollite.