SALSA ALL'ACETO BALSAMICO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- 1 cucchiaino di aceto balsamico,
- 1/2 arancia,
- 3 cucchiaini di pistacchi freschi,
- 2 pizzichi di sale fino,
- 1 macinata di pepe nero.

Portare a bollore un pentolino di acqua, sbollentarvi 3 minuti i pistacchi, scolarli, metterli dentro uno strofinaccio e sfregarli bene con le mani in modo da staccare perfettamente la loro buccia.

Tritarli grossolanamente.

Versare in una ciotolina l'aceto balsamico e aggiungere il succo della mezza arancia, dopo averlo filtrato attraverso un colino.

Sciogliervi il sale e il pepe aiutandosi con il cucchiaino.

Montare la salsina con una forchetta fino a ottenere un'emulsione gonfia e liscia.

A questo punto, aggiungere i pistacchi precedentemente tritati.