SALSA VERDE 1

Ingredienti:

- Una manciata di capperi,
- un bel pugno di prezzemolo senza gambi,
- un'acciuga,
- una puntina di aglio,
- una mollica di pane,
- aceto,
- tuorlo d'uovo sodo,
- olio d'oliva.

Questa salsa è l'accompagnamento classico del bollito o delle carni fredde.

Tritate finemente una manciata di capperi, un bel pugno di prezzemolo senza gambi, un'acciuga, una puntina di aglio, unitevi una mollica di pane imbevuta di aceto e poi strizzata e infine un tuorlo d'uovo sodo.

Mescolate bene e aggiungete olio d'oliva quanto basta a far prendere alla salsa la sua consistenza.