

SALSA RIVAGE

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di ricotta fresca
- 10 ciuffetti di erba cipollina
- 2 cucchiaini di cerfoglio
- 10 cucchiaini di aceto di vino (o succo di limone)
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe

Lavorare la ricotta fino a quando non sarà diventata vellutata; aggiungere l'erba cipollina e il cerfoglio tritati.

Salare, pepare.

Versare lentamente, continuando a mescolare, l'olio e l'aceto.

Servire la salsa fredda con la carne, il pesce o le verdure.