

SALSA VERDE 12

Ingredienti per 4 persone:

- 2 acciughe
- 1/2 spicchio aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 manciata di capperi
- 4 gocce di concentrato di carne
- mollica di pane
- aceto di vino
- olio d'oliva
- sale

Pestate e tritate l'acciuga assieme all'aglio, molto prezzemolo e qualche capperi.

Mischiate quattro gocce di concentrato di carne e aggiungete un po' di mollica di pane inzuppata nell'aceto e ben strizzata.

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.

Potete omettere l'acciuga, i capperi e lo spicchio d'aglio e volendo anche le gocce di concentrato di carne.

Potete 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.