SALSA VERDE 6

Ingredienti per 4 persone:

- prezzemolo
- 1 pezzo mollica di pane
- acciughe
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- olio d'oliva
- aceto di vino

Mondate, lavate, asciugate e tritate grossolanamente il prezzemolo.
Bagnate d'acqua un pezzo di mollica di pane corrispondente alla grandezza di un uovo, poi spremetela.
Tritate la cipollina e i cetriolini.
Lavate sotto acqua corrente e diliscate le acciughe.
Raccogliete tutti gli ingredienti in un mortaio, pestateli, aggiungete un pizzico di sale e uno di pepe e continuate a pestare fino a quando tutti gli ingredienti non avranno formato una specie di poltiglia.
Passate la poltiglia in una terrina, diluitela con l'olio aggiunto pian piano come per una maionese, completatela infine con l'aceto.
Le ricette della salsa verde per accompagnare carne e pesci lessati, piedini di maiale o di vitello, testina di vitello bollita, sono praticamente infinite, questa è soltanto una delle tante.