



Salsa verde - [Visualizza sul sito di silvia](#)



Salsa verde o bagnetto

1 mazzetto di prezzemolo
1/2 etto di pinoli
mollica di 2 panini bagnata nel latte
2 cucchiaini di aceto bianco
4 cucchiaini d'olio.



Pestare nel mortaio i pinoli, aggiungere il prezzemolo tritato finemente, la mollica di pane (bagnata nel latte, strizzata e passata al setaccio con le mani) e visto che ormai il mortaio costa una cifra... frullatore! Aceto, olio e sale (quanto basti). Mescolare il tutto con un cucchiaino sino ad avere una salsa ben amalgamata. Ottima come contorno al bollito e non solo...



Variante di Roberta

Ricetta della mia nonna

E' indicata per accompagnare il bollito o carni arrosto

Ingredienti

1 uovo sodo
5 filetti di acciuga sott'olio
1 cucchiata di capperi
prezzemolo
olio di oliva
limone

Bollire l'uovo per 8 minuti e poi togliere il guscio.
Tritarlo insieme alle acciughe, ai capperi e al prezzemolo.
Mescolare il tutto e unire il succo di mezzo limone e olio.

di annalun@ (ricetta col Bimby):

100 gr. prezzemolo,

6 filetti acciughe,

½ spicchio d'aglio,



1 cucchiaio capperi,

2 tuorli d'uovo sodi,

8 olive verdi snocciolate,

180 gr. olio evo,

2 cucchiari aceto di vino,

mollica di 1 panino,

sale

Inserisci nel boccale l'aceto e la mollica di pane: 5 secondi a velocità 6.

Unisci tutti gli altri ingredienti: 30 secondi a velocità 8, e infine, unisci l'olio 10 secondi a velocità 3.

Serve d'accompagnamento a carni e verdure crude o lessate.

Consigli: se desideri una salsa più fluida aggiungi altro olio.

eCucinando.it