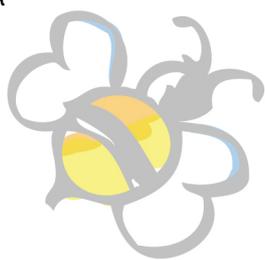




Salsa di gambi di prezzemolo - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



Salsa di gambi di prezzemolo.

salsa - verde - uova - avanzi

Da un'idea della Cucina facile.

Ingr.

150.gr.di gambi di prezzemolo

1 uovo sodo

3 cucchiaini di succo di limone

1 fetta di pancarrè

1 spicchio di aglio

1 acciuga dissalata

Sale, pepe

Olio q.b





Lavare benissimo i gambi di prezzemolo, tuffarli in acqua bollente salata, cuocendoli per 5 minuti.
Conservare un bicchiere di acqua di cottura.

Scolare e strizzare un poco.

Bagnare la fetta di pancarrè con il succo del limone.

Frullare tutti gli ingredienti, versando a filo l'olio e l'acqua tenuta da parte, fino ad ottenere una salsa omogenea
leggermente gonfia.



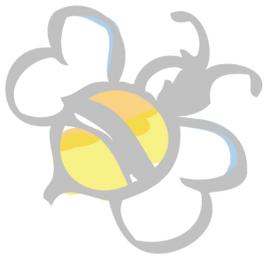
E' veramente buona!



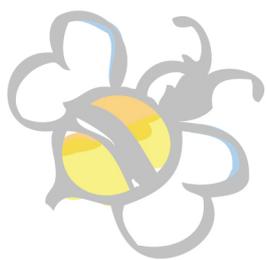
Somiglia alla classica salsa verde, ma meno pesante e sostituisce degnamente l'originale con un merito: "non si butta mai niente" :-D



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it