

Salsa verde

per accompagnare bolliti, pesce in bianco, uova sode ecc.



Ingredienti per 4 persone

<i>Uovo sodo</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Prezzemolo peso all'origine (peso pulito ma prima di lavarlo)</i>	<i>g</i>	<i>100 (45)</i>
<i>Aglio tritato - spicchi piccoli</i>	<i>pz</i>	<i>1</i>
<i>Acciughe sott'olio d'oliva - filetti</i>	<i>g</i>	<i>12</i>
<i>Capperi piccoli circa</i>	<i>g</i>	<i>20</i>
<i>Olio d'oliva</i>	<i>g</i>	<i>60</i>

Potete aggiungere una piccola patata lessata o, a chi piace, anche una fettina di cipolla cruda tritata

Ore	19,30	Fate rassodare un uovo (8' di bollitura) Mettetelo poi sotto l'acqua fredda
	19,31	Lavate e pulite bene il prezzemolo eliminando completamente tutti i gambetti
	19,35	Asciugatelo e preparate gli altri ingredienti
	19,45	Tritate finemente aglio, capperi, acciuga, prezzemolo e mezzo uovo sodo
	19,50	Diluite la salsa ottenuta con olio d'oliva Qualche goccia di aceto o di limone