

SALSE E SUGHI

## Bagnet verd

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 mazzo di prezzemolo  
2 spicchi d'aglio  
2 acciughe sotto sale  
1 tuorlo d'uovo sodo  
1 pugno di mollica di pane  
olio extravergine d'oliva  
aceto  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritate finemente il prezzemolo insieme all'aglio e alle acciughe diliscate.

Unite il tuorlo d'uovo ben schiacciato e la mollica di pane inzuppata nell'aceto e strizzata.

Mescolate bene, salate, pepate e diluite con olio extravergine d'oliva fino ad ottenere una consistenza molto cremosa (non troppo fluida).

Servite con bolliti di carne.