

SALSE E SUGHI

Bagnetto verde piemontese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PREZZEMOLO 1 mazzetto
UOVA SODE 1
ACCIUGHE SOTT'OLIO 3/4 -
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Il **bagnetto verde piemontese** è una salsa tradizionale che si realizza soprattutto al Nord, e che di solito serve per accompagnare i bolliti di carne che molto spesso risultano asciutti e poco umidi. Si realizza facilmente, è una ricetta economica perché prevede ingredienti di uso comune che si trovano facilmente in casa. Provate questa versione che è perfetta da abbinare ad esempio all'[arrosto di tacchino](#): deliziosissimo!

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti all'interno di un recipiente.



2 Frullare con il frullatore a immersione aggiustando eventualmente di olio per ottenere una consistenza cremosa.



3 Si conserva in frigo 3/4 giorni in contenitore a chiusura ermetica.



CONSIGLIO

Posso conservare il bagnetto verde per più giorni?

Si mettilo in un contenitore di vetro e accertati che ci sia sempre uno strato di olio in superficie.

Posso surgelarla?

Sì puoi usare le formine del ghiaccio in modo da averlo sempre a disposizione.

Oltre alla carne con cosa si può abbinare?

È perfetto anche con i formaggi ad esempio il tomino!