

SALSE E SUGHI

## Bagnetto verde

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **bagnetto verde** è una classica ricetta del Nord Italia, in particolar modo consumata in Piemonte. Si usa per accompagnare secondi carne e pesce. Di certo ha un gusto molto particolare e deve piacere, ma se amate i sapori particolari. La realizzazione è semplice da fare e si fa con ingredienti di uso comune, che facilmente si trovano in casa. Se volete arricchire il vostro bollito, con questa salsa verde ci riuscirete senz'altro. Se volete realizzare altre salse per accompagnare le vostre pietanze, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta ricetta della [salsa ranchera](#): davvero ottima!

### INGREDIENTI

PREZZEMOLO abbondante - 1 ciuffo  
UOVA SODE solo i tuorli - 3  
FILETTI DI ACCIUGHE sott'olio - 3  
MOLLICA DI PANE rafferma o in cassetta -  
2 fette  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
abbondante -  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
ACETO DI VINO BIANCO

# PREPARAZIONE

**1** Quando dovete realizzare la ricetta del bagnetto verde preparate in tempo tutti gli ingredienti in modo che li abbiate sotto mano all'occorrenza.

Cubettate la mollica di pane raffermo o in cassetta e mettetela in ammollo con dell'aceto di vino bianco.



**2** In un pentolino lessate le uova. Trascorso il tempo necessario per la cottura, sbucciatele e ricavate e mettete da parte i tuorli delle uova.



**3** Raccogliete abbondante prezzemolo nel contenitore del frullatore ad immersione.





4 Aggiungete nel contenitore assieme al prezzemolo, gli spicchi d'aglio sbucciati, i filetti di acciuga e versate sopra al tutto abbondante olio extravergine d'oliva.





- 5** Frullate bene tutti gli ingredienti, con il frullatore ad immersione, in maniera tale da ottenere una salsa dalla consistenza cremosa.

Aggiungete alla crema ottenuta i tuorli d'uova sode, messi da parte in precedenza, insieme alla mollica di pane ammollata nell'aceto e frullate nuovamente il tutto.





**6** Il bagnetto verde è pronto, servitelo come da accompagnamento ai vostri piatti preferiti.



## CONSIGLIO

**Quanto tempo si conserva questa salsa?**

Puoi conservarla in un contenitore per un paio di giorni.

**Posso utilizzare le acciughe fresche?**

No servono necessariamente quelle sotto sale.

**Oltre che con i lessi dove posso usarla?**

Si sposa molto bene anche con le uova!