

SALSE E SUGHI

Salsa verde

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 mazzetto di prezzemolo
- 50 g di pinoli
- mollica di 2 panini bagnata nel latte
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- 4 cucchiaini d'olio.

PREPARAZIONE

- 1** Pestare nel mortaio i pinoli, aggiungere il prezzemolo tritato finemente, la mollica di pane (bagnata nel latte, strizzata e passata al setaccio), l'aceto, l'olio e il sale (quanto basta).
Mescolare il tutto con un cucchiaino sino ad avere una salsa ben amalgamata.
Ottima come contorno al bollito.