

SALSE E SUGHI

## Bagnet verd

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



**Vuoi preparare un classico della cucina piemontese?** Scopri la ricetta della salsa verde: un mix di prezzemolo, mollica di pane e aceto, con un sapore deciso e irresistibile, ottimo per esaltare i tuoi piatti di carne.

### INGREDIENTI PER CUCINARE LA SALSA VERDE PIEMONTESE

PREZZEMOLO 100 gr  
MOLLICA DI PANE RAFFERMO 80 gr  
ACETO 2 cucchiaini da tavola  
TUORLI D'UOVO SODI 2  
FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO 2  
CAPPERI 1 cucchiaino da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE

### COME PREPARARE LA SALSA VERDE

- 1 Ammorbidisci la mollica di pane immergendola nell'aceto per qualche minuto. Poi strizzala delicatamente per eliminare il liquido in eccesso. In un mixer, metti il prezzemolo

fresco lavato e asciugato, la mollica ammorbidita, i tuorli d'uovo sodi, i filetti di acciughe e i capperi.



- 2 Aggiungi un pizzico di sale, una macinata di pepe e una quantità generosa di olio extravergine d'oliva. Frulla il tutto fino a ottenere una consistenza densa e omogenea. Se necessario, aggiungi altro olio per regolare la densità.



## BAGNET VERD PER BOLLITO MISTO

La **salsa verde piemontese**, o bagnet verd, è un condimento tipico della cucina tradizionale del Piemonte. Preparata con prezzemolo fresco, acciughe e mollica di pane, questa salsa si distingue per il suo sapore deciso e la consistenza vellutata. Perfetta per accompagnare il **bollito misto**, crostini o piatti di **pesce**, è una ricetta semplice che unisce tradizione e versatilità.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa il mortaio se vuoi rispettare la tradizione e ottenere una consistenza più rustica rispetto al mixer. Per un gusto più fresco, aggiungi un cucchiaino di succo di limone al posto di parte dell'aceto. Se hai avanzi di salsa, conservali in frigorifero e utilizzali per condire panini, crostini o insalate.

## COME CONSERVARE LA SALSA VERDE

La salsa verde può essere conservata in un contenitore ermetico in frigorifero per 3-4 giorni. Per prolungarne la durata, copri la superficie con uno strato di olio extravergine d'oliva.

## CONSIGLIO

Polpette di bollito: un classico piatto invernale perfetto con il bagnet verd.

Crostini di baccalà: un antipasto semplice e gustoso.

Sogliola impanata al forno: prova la con la salsa verde!

Insalata di patate e prezzemolo: un contorno fresco e versatile.