

ANTIPASTI E SNACK

Pinzimonio con salsa al prezzemolo

di: *Serena Modica*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Aprire un pranzo o una cena con un bel **pinzimonio** è sempre una [buona idea](#), in qualsiasi stagione, anche se spesso si associa questa ricetta all'estate per la sua particolare leggerezza e per l'assenza di cottura. Il **pinzimonio con salsa al prezzemolo**, in particolare, è un'idea fresca e golosa per un antipasto sfizioso o per un aperitivo semplice, magari da fare in terrazza con un bicchiere di bollicine. Questo piatto può essere arricchito e personalizzato aggiungendo anche altre verdure di stagione, formaggi freschi e crostini abbrustoliti sfregati con aglio fresco e irrorati di olio buono. In tutti i modi, comunque, rimarrà sempre una ricetta

ad alto impatto visivo e farà la gioia dei palati più esigenti.

Per un buffet sfizioso consigliamo, insieme al pinzimonio queste scenografiche [girelle di pasta sfoglia](#) oppure questi deliziosi [rotolini di zucchini](#)

INGREDIENTI PER LA SALSA

PREZZEMOLO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 90 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 1

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

SALE

INGREDIENTI PER IL PINZIMONIO

ZUCCHINE 150 gr

SEDANO 150 gr

CAROTE 200 gr

POMODORI OBLUNGHINI 150 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate la salsa al prezzemolo. Per farlo potrete usare un tritatutto, un frullatore a immersione o un classico mortaio. Tritate il prezzemolo fresco con l'acciuga, l'olio extravergine d'oliva e il succo di limone, insaporendo con un pizzico di sale. Tritiamo fino ad ottenere una salsa densa. Trasferitela in una ciotola e tenetela da parte, protetta dalla pellicola trasparente



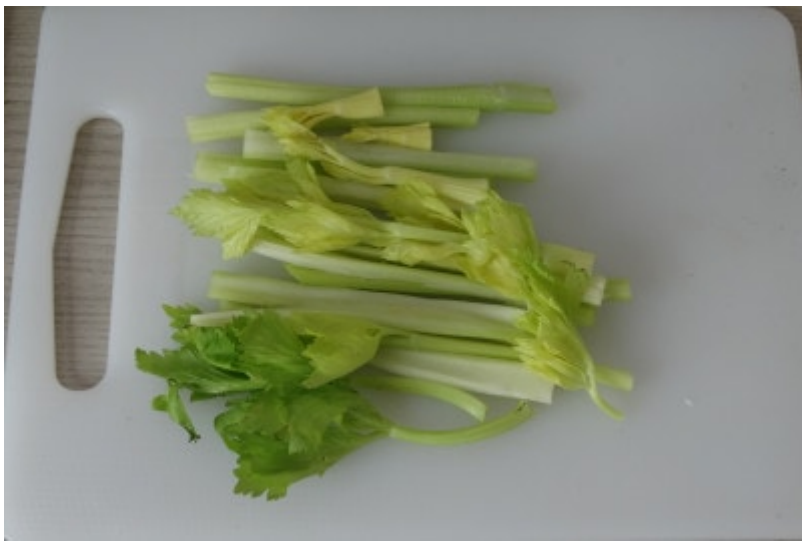
2 Passate, adesso, alle verdure. Per prima cosa lavatele ed asciugatele accuratamente.

Partendo dalle zucchine tagliate via le estremità e riducetele in bastoncini.



3 Tagliate il fondo del sedano, eliminando i filamenti sulle singole coste con un pela patate. Anche in questo caso tagliate le coste in bastoncini.





- 4 Fate la stessa cosa con le carote: pelatele con il pela patate e tagliatele a bastoncini. Il pomodoro, invece, andrà tagliato in spicchi e fatto un po' scolare in un colapasta. Basteranno un paio di minuti.

Servite il pinzimonio di verdure insieme alla salsa al prezzemolo.





CONSIGLIO
CONSERVAZIONE