

RICETTA DEL GIORNO

Salsa Verde (Lombardia)

Ingredienti

Due cucchiai di prezzemolo tritato fino, due noci di mollica di pane bagnate nell'aceto, una fettina d'aglio schiacciata e tritata o uno spicchio intero (che poi si butta), un cucchiaino da caffè di capperi, una acciuga, aceto, olio, sale

Preparazione

Passare al setaccio la mollica di pane, tritare i capperi, l'acciuga e mischiarli al prezzemolo e aglio, aggiungendo olio e aceto secondo i gusti. Usare il prezzemolo trito senza lasciarlo riposare (se no fermenta, prendendo un sapore forte).