



SECONDI PIATTI DI CARNE

Salsa n. 2: Bagnet vert

INGREDIENTI:

10 cucchiaini di prezzemolo tritato.
1 cucchiaino di sedano di montagna tritato.
1 peperoncino lombardo sottaceto.
1 uovo sodo.
1 acciuga salata.
1 cucchiaino di capperi sottaceto.
Il succo di 2 limoni.
Pepe nero.
Olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Eliminate i semi dal peperoncino e diliscate l'acciuga. Tritate finemente entrambi insieme all'albume dell'uovo e ai capperi. Schiacciate con una forchetta il tuorlo dell'uovo ed emulsionatelo con 3 cucchiaini d'olio d'oliva, il limone e pepe nero. Unite tutti gli ingredienti tritati e mescolate con cura. Coprite d'olio e aggiustate di sale (ed eventualmente di limone).