Salsa fredda all’acetosa

Ingredienti:
1 cucchiaio di senape.
3 cucchiai di tamari.
2 manciate di acetosa tritata.
Pepe nero macinato al momento.
4 cucchiai di olio evo.

Preparazione:
Mescolare tutti gli ingredienti e farli appassire a vapore per un minuto. Una volta freddo, passare il tutto al mixer per ottenere una crema liscia. Aggiungere l’olio a filo e, sempre con un mixer, montare.
La salsa è da prediligere con filetti di trota affumicati, con pesce marinato e con patate bollite.
E’ ottima anche come intingolo per pinzimonio.

Nonno Lucio