

Salsa verde (Per circa ¼ litro)

<u>Ingredienti</u>	4 C di prezzemolo tagliato finemente
	2 C di cetriolini sott'aceto tritati finemente
	1 C di cipollini tagliate finemente
	1 spicchio d'aglio tritato
finemente	
	1 c di capperi tagliati finemente
	½ c di acciughe tagliate
finemente	
	1 c di senape
	1 C di aceto di vino bianco
	50 ml di olio di semi
	50 ml di olio d'oliva
	pepe appena macinato
	sale



- Mescolare il prezzemolo, i cetriolini, la cipolla, l'aglio, i capperi, le acciughe, la senape con l'aceto di vino bianco, introdurre poi lentamente l'olio di semi e l'olio d'oliva e condire con sale e pepe.

Suggerimenti e consigli

- Questa salsa é adatta al condimento di carne di manzo bollita o accompagnata ad un piatto di lingua di vitello bollita.
- Gli ingredienti possono essere anche mescolati con l'ausilio di un piccolo frullatore o di un tritacarne.

