

SECONDI PIATTI DI CARNE

Salsa n. 2: Bagnet vert

INGREDIENTI:

10 cucchiai di prezzemolo tritato.

1 cucchiaio di sedano di montagna tritato.

1 peperoncino lombardo sottaceto.

1 uovo sodo.

1 acciuga salata.

1 cucchiaio 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 cucchiai 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).