



## 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).