



## Salsa fredda all'acetosa

### Ingredienti:

1 cucchiaino di senape.

3 cucchiaini di tamari.

2 manciate di acetosa tritata.

Pepe nero macinato al momento.

4 cucchiaini 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