Salsa verde di rafano

Ingredienti:
250 gr. di cren radice.
75 gr. di aceto bianco.
100 gr. di mollica di pane o pangrattato.
30 gr. di sale fino.
Olio evo.
15 gr. di zucchero semolato.

Preparazione:
Lavare una radice di cren molto fresca. Asciugarla e con il coltello raschiare la pelle. Quindi grattugiarla finemente e porla in una ciotola. Alla mollica di pane unire il rafano grattugiato, il pangrattato, l'aceto, l'olio, lo zucchero e un pizzico di sale.
Impastare il tutto e amalgamare bene ed ecco pronta la salsa, che si può servire in ciotoline da accompagnarsi al bollito. Si possono usare scaglie di rafano per decorazione. La salsa può essere conservata in frigorifero purchè totalmente ricoperta di olio.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150