



Vinaigrette

Ingredienti per 4 persone, in 150 gr. di insalata:

2 cucchiaini di aceto rosso (o aceto balsamico o succo di limone).

8 cucchiaini di olio evo.

1 cucchiaino di limone.

20 gocce di zenzero spremuto.

Qualche goccia di tabasco.

Pepe nero.

Sale.

Senape.

Preparazione:

Mettere il sale in una ciotola con l'aceto e mescolare finché non sia sciolto bene. Aggiungere quindi l'olio: all'inizio a goccia; in seguito in quantità maggiori, avendo l'accortezza di mescolare sempre con cura. Quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti, sempre mentre si mescola. E' anche possibile mettere tutto in un vasetto e agitare sino al raggiungimento di un amalgama perfetto. Il segnale sarà la formazione di schiuma, che indicherà che il composto è pronto. Condire non oltre dieci minuti.

Nonno Lucio