

Salsa verde di nonna

Questa salsa non mancava mai al pranzo di Natale della mia famiglia. Si accompagna alle carni come arrostiti o bolliti, e si conserva per diverse settimane in frigorifero, in una ciotola coperta con un filo d'olio e pellicola trasparente.

Era la ricetta originale di mia nonna, e dato che ogni volta che la assaggio penso a lei, voglio tramandarla perchè non vada persa.



Ingredienti:

- 50 gr di prezzemolo tritato
- 1 fetta di pan carré bagnato con 3 cucchiaini di aceto bianco
- 3 cetriolini sottaceto
- 6 olive verdi snocciolate
- 12 grossi capperi
- 2 filetti di acciuga sott'olio
- 1 cucchiaino di senape dolce
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva

Tritare finemente il prezzemolo nel mixer, aggiungere tutti gli altri ingredienti e un pizzico di sale.

Azionare il mixer a velocità intermedia per circa 20 secondi, dopodiché portare a velocità massima, ed iniziare ad incorporare l'olio a filo. Alla fine, lasciare in funzione per altri 30 secondi.

Se la salsa risulta troppo liquida e poco cremosa, aggiungere 1 altra fetta di pan carré asciutto. Se risulta troppo densa, aggiungere altro olio.

Versare in una ciotola, ricoprire con la pellicola e porre in

frigo.

Togliere dal frigo circa 1 ora prima di servire.

Rende meglio se preparata con qualche giorno di anticipo, in modo che gli ingredienti abbiano modo di incorporarsi bene