



## Salsa verde (per bollito e pesce lesso)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

5 MIN



CALORIE

380K

NOTE

### INGREDIENTI

120 g di Prezzemolo

1 Uovo

20 g di Capperi sotto sale

2 filetti di Acciughe sott'olio

1 Limone bio

1.6 dl di Olio extravergine di oliva

Sale

### Preparazione

- Rassodate un uovo.
- Mondate il prezzemolo e lasciatene da parte alcune foglie; diliscate le acciughe; lavate e strizzate metà dei capperi.
- Frullate bene tutti gli ingredienti assieme a un pizzico di sale, qualche goccia di limone e al tuorlo dell'uovo sodo; incorporate lentamente l'olio previsto per ottenere un composto fluido, quindi lasciatela in frigo fino al momento di servire.

Margherita Pini

## I consigli di Margherita

---

- Distribuite su ogni piatto qualche fetta di bollito, condite con la salsa e guarnite con le foglie di prezzemolo messe da parte, sottili fette di limone e i capperi rimasti.