magimix

SALSA VERDE

Preparazione : 20 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 ciotola

- 1 uovo - 3 cl aceto di vino bianco - 3 cl vino bianco secco - 3 cl acqua - 80 g pane raffermo - 1 mazzetto di prezzemolo (120 g) - 1 cucchiaio di capperi - (sotto sale o sottaceto) - 50 ml di olio d?oliva - sale e pepe

1. Preparare un uovo sodo. Farlo raffreddare. Mettere ad ammollare in aceto, vino e acqua la mollica di pane raffermo senza crosta.

2. Lavare il prezzemolo e recuperare le foglie. Asciugarlo e metterlo nella mini bacinella del robot e tritare finemente con programma ROBOT. Aggiungere i capperi, la mollica di pane eliminando il liquido in eccesso, l?uovo sgusciato e raffreddato e tritare finemente con programma ROBOT.

3. Aggiungere dalla tramoggia l?olio a filo. Ottenere una salsa piuttosto densa. Se troppo liquida, aggiungere del pane grattato. Aggiustare di sale e pepe a piacere.

4. Svuotare la bacinella e mettere la salsa al fresco per 1 ora prima di gustarla accompagnando bollito, roastbeef o pesce lessato. Per una versione più saporita aggiungere 3 filetti di acciuga dissalata (o sottolio), da tritare congiuntamente.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016