



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Salsa verde



4 Persone

Salse Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **mortaio**

La salsa verde ligure, detta anche bagnetto, è una preparazione tipica ligure che viene utilizzata comunemente come condimento per il bollito.

Ingredienti

- 300 gr di prezzemolo
- 50 gr di pinoli
- 4 filetti di acciughe sotto sale
- 2 panini
- 30 ml di latte
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di aceto bianco
- 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Salsa verde

Passo 1.

Prendete la mollica dai due panini e bagnatela nel latte, quindi passatela al setaccio.

Passo 2.

Pestate i pinoli nel mortaio insieme al prezzemolo tritato e all'aglio.

Passo 3.

Unite gli ingredienti insieme a sale olio ed aceto e mescolateli fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/12/2019
- ✓ **Calorie:** 120 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (8 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)