

## Salsa verde (Per circa ¼ litro)

Ingredienti 4 C di prezzemolo tagliato  
finemente  
2 C di cetriolini sott'aceto tritati  
finemente 1 C di cipollini tagliate  
finemente  
1 spicchio d'aglio tritato  
finemente  
1 c di capperi tagliati finemente  
½ c di acciughe tagliate finemente  
1 c di senape  
1 C di aceto di vino bianco  
50 ml di olio di semi  
50 ml di olio d'oliva  
pepe appena macinato  
sale



- Mescolare il prezzemolo, i cetriolini, la cipolla, l'aglio, i capperi, le acciughe, la senape con l'aceto di vino bianco, introdurre poi lentamente l'olio di semi e l'olio d'oliva e condire con sale e pepe.

### Suggerimenti e consigli

- Questa salsa é adatta al condimento di carne di manzo bollita o accompagnata ad un piatto di lingua di vitello bollita.
- Gli ingredienti possono essere anche mescolati con l'ausilio di un piccolo frullatore o di un tritacarne.