

Salsa verde

La **salsa verde** o "**Bagnet Vert**", è una preparazione tipica del **Piemonte**, e viene largamente usata in tutta Italia perché semplice e gustosa. E' adatta per accompagnare tutti i lessi e in special modo la **lingua di vitello**, ma da sempre, accompagna un piatto tradizionale: il **bollito alla Piemontese**.



Ingredienti:

Acciughe (alici) tre filetti **Aceto** 50 ml

Aglione 2 spicchi **Capperi** 1 cucchiaio

Olio extravergine di oliva 100 gr

Pane mollica 50 gr **Pepe** q.b.

Prezzemolo 120 gr **Uova** 2 tuorli sodi

Zucchero un pizzico

Preparazione:

Pulite accuratamente il **prezzemolo**, togliendo i gambi grossi e tenendo solo le foglie migliori, quindi lavatelo, asciugatelo e tritatelo molto finemente con la mezzaluna. Tritate anche le **acciughe** (preventivamente diliscate e lavate se sotto **sale**), l'**aglio**, e i **capperi** (se sono sott'aceto prima di tritarli strizzateli, se sono sotto **sale** lavateli bene per togliere il **sale** in eccesso). Bagnate la mollica di **pane** con l'**aceto**, strizzatela bene e passatela al setaccio.

Unite tutti gli ingredienti e amalgamateli molto bene con l'**olio**, quindi aggiungete il **sale** e il **pepe** a seconda dei vostri gusti. A questo punto potete unire, se volete i tuorli d'uovo sodi anch'essi passati al setaccio. Gli albumi sodi rimanenti, se vengono tagliati in due, si possono presentare in tavola riempiti con la salsa preparata.

Consiglio:

La salsa verde, deve risultare abbastanza liquida e deve riposare per almeno 24 ore prima di essere consumata; se non la consumate subito potete conservarla in frigorifero in vasetti di vetro a chiusura ermetica con sopra un filo di olio d'oliva.

Curiosità:

Ci sono diverse varianti nel modo di preparare la salsa verde, a seconda delle città o delle regioni: certi non mettono lo **zucchero** ed aggiungono 2 cucchiaini di passata di **pomodoro**, altri ancora come a Vercelli, al posto del **pepe**, utilizzano del **peperoncino** piccante e aggiungono più **aglio** alla salsa.