

Salsa verde per bollito o Lingua

- Ingredienti per 4 persone
- 100 gr. di prezzemolo
- 30 gr. pane raffermo
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di capperi
- 1 uovo (il tuorlo)
- 25 ml. aceto
- 1 filetto di acciuga
- 40 ml. olio
- Pepe e sale

Far cuocere l'uovo, lasciarlo raffreddare e dividere il tuorlo dall'albume. Mettere il pane nell'aceto in ammollo (la quantita' e' relativa cioe' a piacimento) . Prendere i capperi e dissalarli. Mettere nella ciotola del frullatore il prezzemolo, il pane raffermo inumidito di aceto, lo spicchio di aglio, i capperi, il tuorlo d'uovo, l'acciuga e frullare aggiungendo un po' di olio della quantita' necessaria. Una volta frullato aggiungere il rimanente dell'olio, un po' di sale, se necessario e del pepe.