



BAGNETTO VERDE PIEMONTESE

ricetta della scuola di cucina “Cucina 16” di Torino

Ingredienti

70 g prezzemolo
1 tuorlo di un uovo sodo
20 g mollica di pane
1 acciuga
3/4 capperi tritati
aceto q.b.
olio q.b.
1 spicchio d'aglio

Preparazione:

Far bollire l'acqua e, da quando bolle, cuocere l'uovo per dieci minuti; dovrà essere sodo. Tritare finemente lo spicchio d'aglio e il prezzemolo. Pulire le acciughe e tritarle insieme ai capperi. Bagnare la mollica con l'aceto e strizzarla bene. Infine, amalgamare il tutto, con anche il tuorlo dell'uovo sminuzzato. Aggiungere olio quanto basta, finché non risulterà una salsa liscia e omogenea.

