

SAVORE VERDE

Questa salsa veniva servita con le portate di lessato o fritti., talvolta insieme ai pasticci o ai pastelli.

INGREDIENTI

4 pugni di prezzemolo tritato fine
1 cucchiaino di zenzero
1 pizzico di chiodi di garofano
½ cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di aceto balsamico
Un pugno di mollica di pane ammollato nell'aceto
aceto di vino q.b.

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti eccetto la mollica e l'aceto di vino nel frullatore. Frullare 30 secondi. Aggiungere la mollica e frullare ancora 30 secondi. Aggiungere l'aceto balsamico, frullando piano, finché la salsa diventa di una consistenza cremosa e liscia.