

## La salsa verde



Cos'è mai un bollito senza la salsa verde?  
Non riesco proprio a figurarmelo...

Certo ci sono anche tante altre salse e condimenti ma la salsa verde, almeno sulla mia tavola, non può e non deve mai mancare.

Io la faccio così.

La faccio a questa maniera ma non pretendo che sia la vera e unica ricetta per farla, anzi...

vedo però che quando la metto in tavola piace sempre e, in attesa di migliorarla (non si sa mai) vado avanti così.

Questi sono gli ingredienti, una descrizione forse ancor più lunga di quella della preparazione!

### Ingredienti:

prezzemolo	mazzetto	1
acciuga (dissalata)	pz	1
cectriolino sottaceto	pz	1
cipolla rossa	pz	½
patata lessa (media)	pz	1
uovo sodo	pz	1
aglio (grosso)	spicchi	1
sale grosso		QB
pepe		QB
olio EVO		Ad Lib
aceto (secondo il gusto)		QB

Preparazione:

Tagliare a pezzettoni tutti gli ingredienti, già puliti e preparati, e metterli nel bicchierone del mixer, tranne l'olio e l'aceto da aggiungere, all'inizio, in piccola quantità.

Personalmente preferisco schiacciare l'aglio con lo spremi-aglio, altrimenti c'è il rischio che qualche pezzetto resti intero...

Frullare per una decina di secondi, mescolare e assaggiare.

A questo punto iniziare ad aggiungere olio e aceto secondo il gusto personale e, se necessario, aggiustare di sale e, perché no, di pepe.

Ho indicato il sale grosso, non quello fino: all'inizio della macinatura aiuta a tritare meglio gli ingredienti; poi tanto, con l'aceto, si scioglie.

La salsa è pronta. Se ne può preparare una buona quantità e conservarla in freezer per quando necessita al volo (si scongela rapidamente immergendo il contenitore in acqua calda – ma non bollente, mi raccomando!).

La preparazione classica richiederebbe di prepararla nel mortaio aggiungendo via via gli ingredienti ma a me viene bene così.

#### **SUGGERIMENTI E NOTE:**

- *Usando le quantità minime indicate negli ingredienti è sufficiente anche il bicchiere del frullatore a immersione.  
Per grosse quantità mi è capitato di usare addirittura il frullatore!*
- *Le proporzioni fra gli ingredienti sono indicative:  
sentitevi liberi di modificarle a seconda del Vostro gusto.*
- *Sebbene le ricette più classiche non li indichino, dei capperi (ca. ½ CT) che siano sotto sale o sottaceto non guastano.*
- *Avendo veramente fretta si possono usare delle acciughe sottolio:  
in questo caso ci vorrà più sale.*
- *E ugualmente, non ci fossa una patata lessa avanzata in giro per la cucina, del pane ammollato nell'aceto è un discreto sostituto: attenzione alla quantità di aceto da aggiungere nella salsa, però.*