La salsa verde è una ricetta pensata per essere l'accompagnamento delle carni bollite, del pesce lesso ma è ottima anche sopra semplici crostini. La nostra versione della salsa verde è senza uova, la versione più semplice possibile. La ricetta della salsa verde é: prezzemolo in abbondanza, olio extravergine d'oliva buono, aglio e acciughine per dare sapidità. Semplice e rapidissima.

**DOSI PER 4 persone**

**PREZZEMOLO** 2 mazzetti, **ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO**filetti, **SPICCHIO DI AGLIO** 2, **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)** q.b., **SALE** 1 pizzico

Preparazione

1 Prendete il prezzemolo, eliminate i gambi ed aggiungetelo all'interno di un bicchiere.



2 Aggiungete al prezzemolo l'aglio e i filetti di acciuga sottolio.



* 3

Infine aggiungete un po' d'olio e frullate aiutandovi con un frullatore ad immersione.



* 4

Se necessario aggiungete altro olio extravergine d'oliva e frullate nuovamente.



* 5

Ideale per accompagnare carni bollite o se vi piace buona anche per crostini.



Consiglio

* **E' possibile fare la salsa verde vegetariana?**

Certo che si, basta togliere le acciughine e compensare con il sale, verrà una salsa altrettanto interessante e perfetta anche per chi è vegetariano.

**Come posso fare per evitare che la salsa si ossidi e venga molto scura?**

In genere la cosa migliore da fare è frullare a impulsi brevi senza riscaldare troppo il composto, un aiuto efficace è quello di aggiungere 1-2 cubetti di ghiaccio. Così la salsa verde avrà un colore molto brillante!

**Questa ricetta della salsa verde è solo per bolliti?**

Assolutamente no. E' ottima sul pesce, che sia cotto lesso oppure, ancora meglio, sulla griglia. Su un crostino di pane, magari con una sfoglia di parmigiano sopra è una vera delizia!