Salsa verde

Esistono tantissime varianti della salsa verde, una tipica salsa piemontese per bolliti. Quella riportata dall'Artusi è la più semplice e si prepara in cinque minuti. Io la preferisco con il prezzemolo tagliato non troppo finemente. L'aggiunta del tuorlo d'uovo sodo la rende un po' più densa ma anche meno leggera.

Dosi: un cucchiaio di capperi sottaceto, 3 filetti di acciuga sottolio, poca cipolla, uno spicchio d'aglio, 100 gr di prezzemolo, olio, succo di limone.

Sgocciolare i capperi e i filetti di acciuga e lavare bene il prezzemolo. Preparare mezza cipolla piccola e lo spicchio d'aglio. Inserire tutto nel mixer e triturarlo più o meno finemente a seconda dei gusti. Mettere il trito in una ciotola e unire olio e il succo di un limone. Volendo si possono aggiungere mollica di pane imbevuta di aceto e due tuorli di uovo sodo per renderla più densa.