

Ingredienti:

50 gr di foglie già mondate di prezzemolo
Una patata media lessata
Due spicchi di aglio
Mezza cipolla tritata
Succo di mezzo limone
Qualche cetriolino sott'aceto e qualche cucchiaino del loro liquido (quelli del Biricoccolo sono buonissimi chiedeteceli!)
2 cucchiaini di aceto
Sale marino integrale

Salsa al prezzemolo

Una salsina molto semplice che si adatta ad accompagnare i bolliti o semplicemente da spalmare su crostini di pane abbrustolito. Si frulla tutto assieme et voila!



Ingredienti:

2-3 spicchi di aglio
Una manciata di foglie pulite di prezzemolo
Olio extravergine abbondante (circa mezzo bicchiere)

«Il verde»

E' una salsa semplicissima che serve ad insaporire pietanze dal gusto poco deciso tipo minestroni che diventano irresistibili! O patate lesse etc..

I bimbi l'hanno semplicemente ribattezzata «il verde» e si ottiene frullando il prezzemolo con l'aglio e l'olio e mettendolo sulle pietanze a cottura ultimata.

