

Pinzimonio

Il **pinzimonio** è una salsa a crudo preparata con olio di oliva, sale, pepe. Se piace viene ammessa anche una variante con aceto. Il **pinzimonio** viene solitamente utilizzato per intingere verdure crude, come sedano, carote, finocchi e altre a piacimento. Qui potete trovare la nostra proposta per il pinzimonio di verdure.

Il **pinzimonio** viene chiamato anche *cazzimperio*, *zalimperio* o *cacimperio*. Il termine cazzimperio è romanesco e ha origine incerte.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **90Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- Aceto di vino bianco (se piace)

PREPARAZIONE

- Mettere in una ciotola l'olio, il sale e una generosa macinata di pepe.
- Se preparate la variante con aceto aggiungerne qualche goccia per ogni porzione.
- Mescolare energicamente con una forchetta, o con una piccola frusta, fino a formare un'emulsione.
- Distribuire il pinzimonio in ciotoline da porzione, da servire assieme agli ortaggi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se preparate il pinzimonio per un picnic, mettetelo in un vasetto a chiusura ermetica di quelli con la clip metallica. Non perde olio durante il trasporto e prima di utilizzarlo può essere facilmente agitato per rimescolare bene gli ingredienti.

