

Salsa al prezzemolo

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **100Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 10 g di prezzemolo (peso netto delle foglie)
- 1 filetto di alice sott'olio
- 1 spicchio di aglio di piccole dimensioni
- Mezzo limone
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere il filetto di alice.

PREPARAZIONE

- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tamponarle con carta da cucina per asciugarle.
- Scolare l'alice dall'olio di conservazione e spezzettarla grossolanamente.
- Spellare lo spicchio d'aglio.
- Spremere il limone e filtrarne il succo attraverso un colino a maglie fini.
- Mettere nel mixer gli ingredienti preparati, aggiungere l'olio e frullare piano e a più riprese finchè il composto non risulti ben tritato. Aggiungere il restante olio e mescolare.
- Conservare ben coperto fino al momento di servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di pesce.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Aggiungere o togliere olio a seconda della densità che si desidera ottenere. Questa salsa è ottima in accompagnamento con crostini di pane, pane a fette, pesce a filetti o pesce affumicato.