

---

# Salsa verde alla piemontese

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Mai detto fu più veritiero: in mezzo come il prezzemolo. Il prezzemolo, infatti, è un'erba aromatica che si impiega in moltissime ricette. Si trova in ogni periodo dell'anno e non dovrebbe mai mancare: in frigorifero si conserva fresco per 2-3 giorni; quando è reciso, si mantiene più a lungo se messo a bagno in acqua (gambi permettendo!) o meglio ancora se coltivato in terrazzo in un bel vasetto.

In qualunque modo si utilizzi questo ingrediente non risulta mai fuori posto. Anzi esalta il gusto dei piatti ed è ideale per le decorazioni delle pietanze. A foglioline intere oppure tritato riempirà di colore le vostre creazioni.

La ricetta che più esalta questa erba aromatica è sicuramente la salsa verde. Esistono due diversi tipi di salsa verde, all'italiana o alla piemontese. In quella all'italiana, a differenza della "sabauda", c'è una proporzione inferiore di prezzemolo a vantaggio della mollica di pane, uovo sodo, cetriolini e capperi.

La salsa verde, all'italiana o alla piemontese, è ottima con il bollito, la fonduta *bourguignonne*, con le uova sode e con le acciughe, oppure, per un antipasto, con i tomini.

## Ingredienti per 6 persone

80 grammi di prezzemolo, 1 spicchio di aglio, 3 acciughe sott'olio, 1 cucchiaio di mollica di pane, 1 cucchiaio di aceto di vino rosso, 7 cucchiari di olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.

## Preparazione

Lavare e mondare il prezzemolo. Asciugarlo con un canovaccio e metterlo nel frullatore con uno spicchio di aglio e le acciughe sott'olio e tritare molto finemente.

Mettere la mollica di pane in un piccolo recipiente nel quale verserete il cucchiaio di aceto. Strizzare l'eventuale liquido in eccesso, unirlo agli altri ingredienti e dare un altro giro al frullatore. Aggiungere sette cucchiari di olio extravergine d'oliva e regolare di sale e di pepe.