

SALSA AI CIPOLLOTTI FRESCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- 2 cipollotti freschi piccoli,
- 1 cucchiaio di aceto rosso di vino,
- 2 pizzichi di sale fino,
- 1 macinata di pepe nero.

Eliminare le radichette dai cipollotti, tagliare via le foglie verdi.

Tenere da parte un pezzetto tenero di foglie.

Togliere le membrane esterne dalla parte bianca dei cipollotti e tagliarla a rondelle sottilissime.

Tagliare a julienne sottile anche le foglie verdi tenute da parte.

Versare in una ciotolina l'aceto, sciogliervi il sale e il pepe.

Unire l'olio e montare con una forchetta fino a ottenere una salsina gonfia e liscia.

Incorporare le rondelle di cipollotti.

Cospargere la superficie della salsa con la julienne di foglie.