

SALSA AL PEPERONCINO E BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- 3 peperoncini piccanti rossi di forma allungata,
- 6 foglie di basilico,
- 1/2 cucchiaio di aceto bianco di vino,
- 2 pizzichi di sale fino,
- 1 macinata di pepe bianco.

lavare i peperoncini, tagliarli a metà per il lungo, eliminare i semi.

Pulire le foglie di basilico.

Tagliare basilico e peperoncino a julienne sottile con le forbici.

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

Unire l'olio insieme a 2 cucchiaini di acqua bollente.

Emulsionare con una forchetta fino a ottenere una salsina gonfia e liscia.

Aggiungere le verdure tagliate a julienne e mescolare bene.