

SALSA PER VERDURE

Ingredienti:

- 5 cucchiaini d'olio olio extra vergine d'oliva,
- 3 cucchiaini di prezzemolo,
- cerfoglio,
- erba cipollina,
- dragoncello,
- il succo di mezzo limone,
- sale,
- pepe.

Riunire in una ciotola 5 cucchiaini d'olio olio extra vergine d'oliva 3 cucchiaini di prezzemolo, cerfoglio, erba cipollina e dragoncello tritati insieme, il succo di mezzo limone, sale e pepe.

Mescolare bene il tutto e servire in una salsiera: i commensali condiranno a piacere le verdure al vapore.