

119. SALSA VERDE

Per fare la salsa verde, tritate tutto insieme colla lunetta, capperi spremuti dall'aceto, un'acciuga, poca cipolla e pochissimo aglio. Stacciate il composto colla lama di un coltello per renderlo fine e ponetelo in una salsiera. Aggiungete una buona dose di prezzemolo, tritato con qualche foglia di basilico, e sciogliete il tutto, con olio fine e agro di limone. Questa salsa si presta bene coi lessi di pollo o di pesce freddi, e colle uova sode o affogate. Mancando i capperi, possono servire i peperoni.