

120. SALSA VERDE, CHE I FRANCESI CHIAMANO "SAUCE RAVIGOTE"

Questa salsa merita di far parte della cucina italiana perché si presta bene a condire il pesce lesso, le uova affogate ed altre simili cose.

Si compone di prezzemolo, basilico, cerfoglio, pimpinella, detta anche salvestrella, di qualche foglia di sedano, di due o tre scalogni e, in mancanza di questi, una cipollina. Poi un'acciuga o due se sono piccole, e capperi indolciti. Tritate ogni cosa ben fine, oppure pestatela e passatela dallo staccio, indi mettetela in una salsiera con un rosso d'uovo crudo, conditela con olio, aceto, sale e pepe; mescolatela bene e servitela. Io la compongo con grammi 20 di capperi, il rosso dell'uovo e tutto il resto a discrezione.