

128. SALSA PICCANTE II

Fate un battutino trinciato ben fine con poca cipolla, prezzemolo, qualche foglia di basilico, prosciutto tutto magro e capperi spremuti dall'aceto. Mettetelo al fuoco con olio buono, fatelo bollire adagio e quando la cipolla sarà rosolata fermatelo con un poco di brodo. Lasciatelo dare ancora qualche bollore, poi levatelo aggiungendovi una o due acciughe tritate e agro di limone.

Questa salsa può servire per le uova affogate, per le bistecche, le quali in questo caso non occorre salare, ed anche per le cotolette.