

SALSA AI PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di pinoli
- 20 g di capperi
- 1 acciuga
- 4 olive verdi
- 1 uovo
- 1 fetta di pancarrè
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 spicchio aglio
- sale
- pepe

Fate rassodare l'uovo, togliete il tuorlo e tritatelo finemente insieme ai pinoli, ai capperi, all'acciuga dissalata e diliscata, alle olive, al pancarrè, a un ciuffo di prezzemolo fresco e a mezzo spicchio d'aglio.

Raccogliete il composto in una ciotola e, sempre mescolando, diluitelo con l'olio versato a filo come per una maionese.

Salate e pepate.

Servite in salsiera.