

SALSA GENOVESE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 acciughe
- 25 g di pinoli
- 25 g di capperi
- alcuni cetriolini
- alcune olive snocciolate in salamoia
- mollica di pane
- 4 tuorli d'uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di origano
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Mettete nel frullatore un bel ciuffetto di prezzemolo, l'aglio, le acciughe lavate e spinate, i pinoli, i capperi, qualche cetriolino, qualche oliva snocciolata, un pizzico d'origano, una mollica di pane inzuppata nell'aceto e strizzata, 2 tuorli crudi e 2 cotti.

Raccogliete il composto in una terrina e montatelo con la frusta incorporando aceto, sale e pepe.

La salsa dovrà essere della consistenza di una maionese non molto sostenuta.

Ideale per pesci lessi.