

SALSA PROFUMATA PER CARPACCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rametto di timo fresco
- capperi sott'aceto
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaio di pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Scaldare 2 cucchiai di olio, unire 1 cucchiaio di pangrattato e farlo tostare per qualche minuto. Unire la pasta d'acciughe e, mescolando con un cucchiaio di legno, farla sciogliere. Spegnerne il fuoco, incorporare alla salsa l'aceto, i capperi tritati e metà delle foglioline di timo. Quando sarà fredda salarla, peparla, aggiungere altro olio a piacere e le altre foglie di timo.