

## SALSA VERDE 10

Ingredienti per 4 persone:

- 1 patata piccola
- 2 uova
- 2 acciughe
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cetriolino sott'aceto
- olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Lessate la patata, sbucciatela.

Ancora calda mettetela in una ciotola e schiacciatela bene con i rebbi di una forchetta.

Rassodate le uova e incorporate soltanto i tuorli al composto di patate.

Lavate il prezzemolo, asciugatelo, staccate le foglioline dal gambo, tritatele finemente insieme alle acciughe dissalate e diliscate, all'aglio e al cetriolino.

Mescolate.

Passate il tutto nella ciotola dove sono gli altri ingredienti.

Quindi cominciate a versare l'olio a filo come per una maionese lavorando la salsa con una piccola frusta.

Salate, pepate, aggiungete due cucchiaini d'aceto bianco.

Amalgamate.