

VINAIGRETTE ALLE FRAGOLINE

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di fragoline di bosco
- 6 cucchiari di aceto di vino
- 300 g di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Versate in una ciotolina l'aceto e stemperatevi il sale.

Unitevi poco a poco l'olio, versandolo a filo e battendo il composto con una frusta a mano.

Quando tutto sarà ben emulsionato, aggiungete le fragoline, accuratamente mondate, sciacquate e asciugate con un telo pulito e assorbente.

Mescolate alla vinaigrette, sempre usando la frusta, in modo che la maggior parte di esse si frantumino, unendosi all'emulsione e formando un tutt'uno con essa.

Lasciate macerare per un'ora o più, quindi servite questa delicata salsa come accompagnamento a carni bianche bollite o grigliate.