

SALSA VERDE: ANTICA RICETTA GENOVESE

TEMPO PREPARAZIONE 10 MINUTI

PORZIONI 1 VASETTO

INGREDIENTI

25 g pinoli

20 g pistacchi (freschi non salati)

1 mazzetto di prezzemolo

30 g capperi

2 acciughe salate (sciacquate e pulite)

5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

2 cucchiaini di aceto

sale quanto basta

PREPARAZIONE

1. Pestate nel mortaio il prezzemolo, poi aggiungete: pinoli, pistacchi e le acciughe.
2. Una volta ottenuta una pasta inserite olio e aceto.
3. Infine aggiungete i capperi.

Io ho preferito pestare i capperi insieme al resto e non lasciarli interi.