

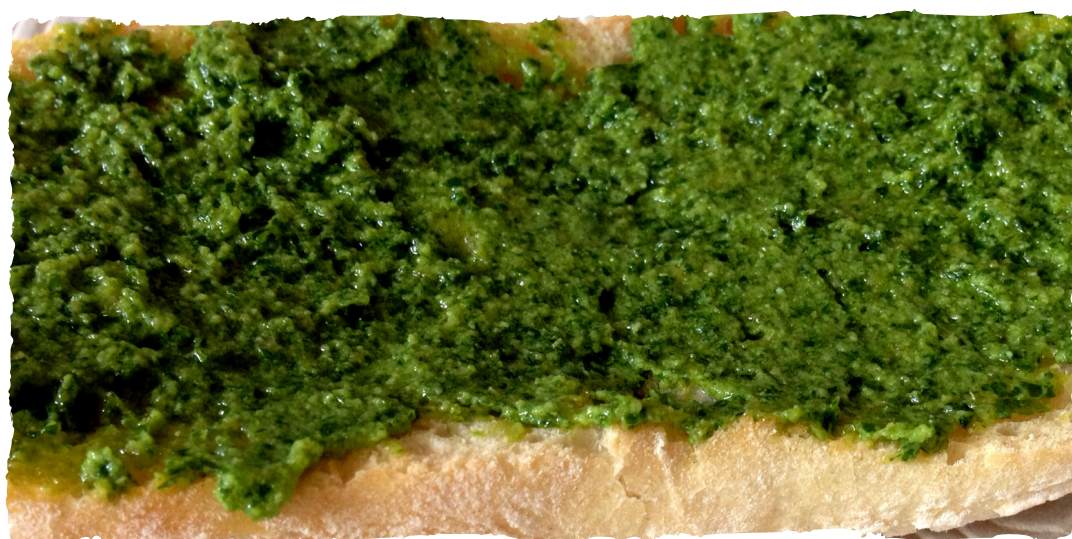


# RICETTA

## SALSA VERDE DI ERBE AROMATICHE



THYMUS VARIEGATO



### INGREDIENTI

- › Aglio, mezzo spicchio
- › Prezzemolo, 2 o 3 manciate
- › Acciughe, 2 filetti
- › Olive denocciolate, 4 o 5
- › Capperi, un cucchiaino
- › Sale q.b.
- › Aceto q.b. (facoltativo)
- › Olio d'oliva q.b.
- › Erbe aromatiche a piacimento: erba cipollina, rosmarino, maggiorana, origano, timo, alloro, salvia, basilico, finocchietto...

### TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 20 min

### PROCEDIMENTO

Lavare e pulire le erbe aromatiche.

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore ad immersione e frullare fino ad ottenere una crema densa. Regolare di olio d'oliva a piacimento.

Se non si consuma immediatamente, conservarla per qualche giorno in frigorifero dentro ad un vasetto di vetro.