

Uova sode con salsa verde



Ingredienti (per 1 porzione)

- 2 uova
- 2 cucchiai di salsa verde
- 1 mazzo di prezzemolo fresco (solo le foglie)
- 30 g di mollica di pane integrale
- 4 acciughe sott'olio sgocciolate
- 1 spicchio di aglio sbucciato
- 2 cucchiaini di capperi dissalati
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 2 cucchiaini di cetriolini sott'aceto
- 120 ml di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Preparo le uova sode, cuocendole per 7 minuti dal bollore. Le raffreddo sotto acqua fredda corrente e poi le sbuccio. Le taglio a metà.
2. Per la salsa verde, ammollo la mollica di pane nell'aceto per qualche minuto, quindi la frullo insieme al resto degli ingredienti fino a ottenere un composto liscio.
3. Servo le uova con la salsa verde.