

## Bagnetto Verde



Il Bagnetto Verde (in dialetto: bagnet verd) è una salsa tipica piemontese che si accompagna perfettamente ai piatti della tradizione. Ottimo sul bollito misto alla piemontese, si sposa benissimo, in generale, con le carni lesse e con la lingua di vitello. Noi, nella nostra variante della ricetta, la serviamo con i tomini freschi.

### ***Ingredienti e dosi:***

- 50g Prezzemolo pulito (solo le foglie)
- 20g Acciughe
- 1 piccolo spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di Ketchup piccante
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva

### ***Preparazione:***

Tritate il prezzemolo finemente con la mezzaluna, e mettetelo dentro un recipiente.

Tritate le acciughe e l'aglio schiacciato.

Aggiungete il tutto al prezzemolo.

Mescolate il composto con il ketchup piccante e l'olio d'oliva.

Buon appetito!

Susy