

La salsina del papà di Anna

Pubblicato: Martedì 6 Dicembre 2011



Mio papà faceva questa salsina da accompagnare il bollito: mettere a bagno la mollica del pane nell'aceto (puro) poi strizzare bene quando è ammorbidita, aggiungere olio e sale con un trito di prezzemolo, un uovo sodo sminuzzato e un cucchiaino di salsa di pomodoro in tubetto, amalgamare il tutto e servirla con il bollito. Si conserva in frigo un bel po' di giorni.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it