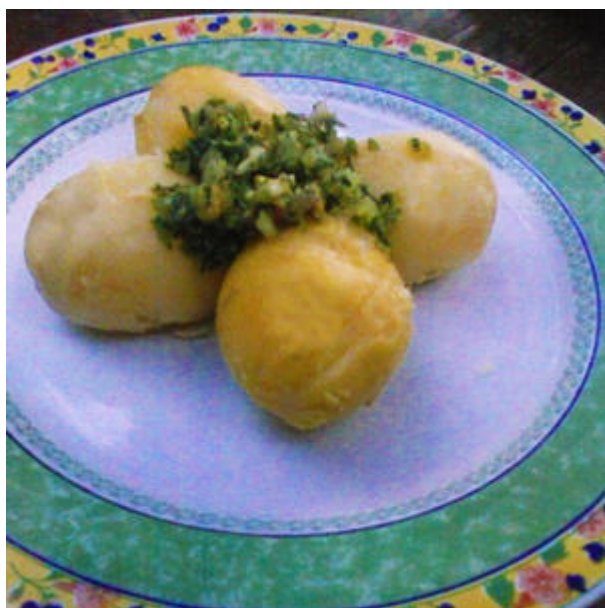




# Patate Novelle In Salsa Verde

Scritta il 28 October 2014 da Chef David



## **Ingredienti**

- Aceto: 1 cucchiaino
- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla/e: 1 media
- Olio di Oliva Extravergine: q.b.
- Patate Novelle: 500 gr
- Peperoncino fresco: 1 grande
- Pistacchi: 40 gr
- Pomodori Verdi: 2

## **Categoria**

Contorni, Vegan, Vegetariane,

**Per quante persone: 5**

**Costo: 3.00€**

**Difficoltà: 2**

**Minuti: 30 min**

Vi dico subito che questa non è la salsa verde tipica del piemonte (detta bagnet, quella con le acciughe e i capperi per intenderci) ma una salsa pur sempre dal colore verde e a base di prezzemolo, forse sarebbe più corretto chiamarlo "pesto di prezzemolo", comunque la si chiami vi assicuro che è molto verde, il che fa ben sperare (!?)... ecco come l'ho preparata...



Prendete il prezzemolo e tritatelo finemente insieme alla cipolla (la cipolla va tagliata super sottile ad anelli e poi tritata insieme al resto), al peperoncino (fresco mi raccomando) e all'aglio.

Aggiungete l'olio e un cucchiaio di aceto. Girate vorticosamente. Si potrebbe anche usare il minipimer, tuttavia, secondo me, la consistenza perfetta di questa salsa si raggiunge con il coltello, o la mezza luna.

Spellate i pomodori verdi da insalata e passateli nella macchina schiaccia pomodori. Ora qualcuno di voi si stara' chiedendo cosa sia esattamente una macchina schiaccia pomodori.



Diciamo che qualsiasi strumento adatto a spremere il pomodoro e a non disperdere il succo. Quindi, se usate un piatto fondo e un martello potrebbe forse andare bene, l'ideale sarebbe il tipico passaverdure (vedi foto!).



Pestate i pistacchi fino a farne una grana.





Unite tutti gli ingredienti in una insalatiera e continuate a pestare con un cucchiaio di legno (se serve aggiungete un po' d'olio per renderla più liquida).

Spellate le patate che nel frattempo si saranno un po' raffreddate e impiattate guarnendole con la salsa.