Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Salsa bolzanina

Uova e latticini
Per utilizzare le uova sode avanzate (ad es. dopo Pasqua)
Salse
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova sode
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- aceto di mele
- ad lib. senape
- erba cipollina fresca

Preparazione:

Sbucciate le uova sode, tritatele finemente e mettetele in una ciotola. Aggiungete dell'olio d'oliva e mescolate bene. Se preferite che la salsa venga cremosa, potete usare un frullatore a immersione. Condite a piacere con sale, pepe, un po' di aceto e senape, se desiderate. Unite ancora dell'olio d'oliva fino ad ottenere la consistenza desiderata. Infine, tritate l'erba cipollina e unitela. La salsa bolzanina si sposa bene con gli asparagi cotti e con le patate lesse.

Tempo di preparazione: ca. 10 minuti.

*vegeteriano se si utilizza aceto chiarificato senza coadiuvanti tecnologici di origine animale, come la gelatina