

Salsa bolzanina

Milchprodukte und Eier

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

Zubereitung:

Die hartgekochten Eier schälen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Olivenöl hinzufügen und gut verrühren. Wer die Soße lieber cremig mag, kann einen Pürierstab verwenden. Mit Salz, Pfeffer, etwas Essig und eventuell Senf abschmecken. So viel Olivenöl unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zuletzt den Schnittlauch klein schneiden und untermengen. Die Bozner Soße schmeckt zu gekochtem Spargel und auch zu Pell- oder Salzkartoffeln.

Tempo di preparazione: ca. 10 minuti.

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.

Vegetarisch



[Facebook](#) [Twitter](#) [Linkedin](#) [Pinterest](#) [Whatsapp](#)



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