

"POSEM FIL A L'AGULLA"



Una recepta amb història.

RECEPTA MEDIEVAL "Salsa vert"

Ingredients

- 30 gr. de fulles de julivert fresc.
- 80 ml. d'oli d'oliva.
- Un poc de gingebre.
- Un grapat de pebre negre.
- Una miqueta de canyella.
- Un poquet de clau.
- 2 tallades de pa.
- 25 gr. d'avellanes torrades.
- Unes gotes de vinagre.

INGREDIENTS OPCIONALS:

- Canvia les avellanes torrades per ametles torrades.
- Suma una dent d'all triturat.
- Afegix un poc de mel.

Temps

TEMPS NECESSARI:
25 MINUTS.

- Preparació: 15 minuts.
- Elaboració: 10 minuts.

Un poc d'història

SABIES QUÈ..?

La salsa verda és una recepta d'origen desconegut, però els seus ingredients solen repetir-se en les diverses versions que es coneixen. Si ens remetem als primers receptaris que la recullen trobem una versió al *Llibre de Sent Soví* on apareix este plat amb el nom de *salsa vert*. Altra de les esmenes més famoses la trobem en el *Llibre del Coch*, on apareix d'una forma molt detallada amb el nom de *gentil salsa verda*.

A continuació vos deixem una versió adaptada d'esta salsa verda que té més de sis segles d'història.

Elaboració

- 1r. Pica el julivert en un morter amb les avellanes.
- 2n. Desfés el pa i afegix-lo al morter.
- 3r. Introduix el gingebre, el pebre, la canyella i el clau.
- 4t. Afegix progressivament l'oli d'oliva.
- 5é. Suma unes gotes de vinagre de vi blanc.
- 6é. Mescla i tritura novament en el morter fins que les espècies estiguen ben distribuïdes i obtinques una pasta lleugerament grumosa.
- 7é. Servix la mescla preferiblement sobre una carn torrada quan encara estiga calenta.

¡AHORA HAZ TU VERSIÓN: UTILIZA EL RECETARIO!

Una recepta

amb història

NOM DEL PLAT ORIGINAL

NOM DEL MEU PLAT

INGREDIENTS

TEMPS
DE PREPARACIÓ:

TEMPS
D'ELABORACIÓ:

TEMPS NECESSARI:

ELABORACIÓ