

Bagnetto vert à la piémontaise

Ingrédients :

- 120 g de persil
- 1 gousse d'ail
- 20 g de pain frais
- 3 cl de vinaigre de cidre
- 15 g de filets d'anchois à l'huile
- 10 cl d'huile d'olive extra vierge
- Sel & poivre

Préparation :

Versez le vinaigre dans un bol, ajoutez-y le pain coupé en morceaux et faites-le tremper 5 minutes.

Lavez les feuilles de persil, essorez-les, versez-les dans le bol d'un mixeur.

Epluchez l'ail, ôtez-en le germe et ajoutez-le au persil.

Ajoutez-y les filets d'anchois coupés en morceaux et la moitié de l'huile d'olive.

Salez et poivrez selon votre goût.

Egouttez le pain du vinaigre, essorez-le bien et ajoutez-le aux autres ingrédients.

Mixez le tout en versant l'autre moitié de l'huile d'olive en filet, jusqu'à obtenir une crème lisse.

Salez le dip si nécessaire, transférez-le dans un bol et réservez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Conservez le bagnetto dans un bocal en verre propre (à fermeture hermétique) et recouvrez-en toujours la surface avec de l'huile d'olive après chaque utilisation, pour éviter son oxydation.

<http://philomavie.blogspot.com>