

[Da abbinare al gran bollito piemontese](#) .

Ingredienti di base

- 1 filetto di acciuga dissalata
- 1 panino (mollica)
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- olio di oliva (quanto basta)
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 pugno di capperi
- sale e pepe

Tritate finemente l'aglio con l'acciuga, i capperi ed il prezzemolo. Unirvi la mollica di pane inzuppata nell'aceto e strizzata. Versare un po' d'olio, aggiungere sale e pepe, mescolare ed amalgamare il tutto. E' una salsa indicata per uova sode o in camicia e per bolliti di carni.