

Preparazione: prendere una robiola ancora fresca e morbida, cioè poco stagionata. Pestare in un mortaio abbondante prezzemolo fresco...

(foglia e gambo), basilico, qualche foglietta gialla del cuore del sedano e un bel po' di aglio novello. A questa pasta o trito aggiungere limone, abbondante olio di oliva buono, sale e pepe quanto basta e impastare il tutto, sbattendo, con la pasta della robiola. L'operazione della sbattitura, anzichè a mano, può essere fatta con un apposito sbattitore. Tenere la pasta in frigo perchè rimanga più dura.