



100 | DI QUESTI PIATTI



## PANINO TOSCANO CON MORTADELLA BOLOGNA IGP

**Regione:** Toscana

**Tipologia:** Secondo

**Difficoltà:** Facile

**Tempo:** Circa 1 ora

**Ingredienti:** acciughe, capperi, Mortadella Bologna IGP, vino rosso

**Ricetta realizzata da:** Alice Gorgatti

### Ingredienti (per 2 persone)

- panini toscani o rosette, 2
- mortadella bologna con pistacchi, 250 gr
- mazzo abbondante di prezzemolo freschissimo e ben pulito, 1
- spicchio d'aglio, 1
- uovo sodo, 1
- filetti di acciughe, 6
- capperi sott'aceto, 2 cucchiari
- aceto di vino rosso, 1 cucchiario
- latte, 1 cucchiario
- mollica di pane
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe



## Procedimento



Per prima cosa preparare la salsa verde. Mettere nel bicchiere del mixer il prezzemolo, l'aglio, le acciughe, i capperi, l'uovo sodo, ed una macinata di pepe. Aggiungere due cucchiaini di olio Extravergine ed iniziare a frullare (anche con il frullatore ad immersione). Continuare ad aggiungere l'olio a filo. Il risultato deve essere una crema verdissima e omogenea, liscia e lucida, non troppo densa.

Aggiungere la mollica di pane bagnata con latte ed aceto e strizzata bene. Frullare ancora e, se necessario, aggiungere altro olio. Assaggiare e regolare di sale. Conservare la salsa in frigorifero fino al momento dell'utilizzo, tenendola coperta con della pellicola trasparente per evitare che il prezzemolo possa ossidarsi.

Prepariamo il panino: Tagliare il pane a metà e farcirlo con la mortadella ai pistacchi tagliata sottile.