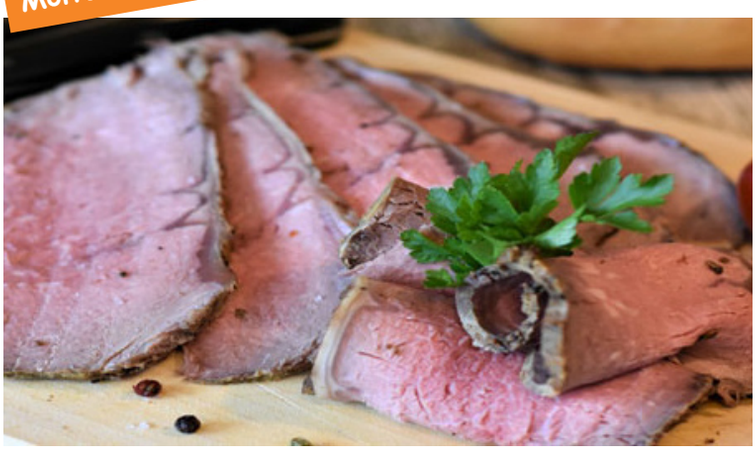
Salsa per roast-beef

FACILEeBUONO

Salsa per roast-beef:
1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio d'olio d'oliva
alcune gocce d'aceto

Molto semplice da preparare



Laviamo e asciughiamo il prezzemolo e sbucciamo l'aglio.

Con la mezzaluna tritiamo per bene e mettiamo il trito in un recipiente, incorporiamo l'olio d'oliva e l'aceto mescolando il tutto.

Questa salsa fredda è ottima per condire del roast-beef, è molto semplice da preparare conferendo gusto alla carne.