

## Salsa per roast-beef



## FACILEeBUONO

Salsa per roast-beef:  
1 mazzetto di prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaino 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.*

This image shows a full page of primary-ruled paper. It features multiple sets of horizontal dashed lines spaced evenly down the page, providing a guide for handwriting practice. The paper is otherwise blank, with no text or other markings.