



La Salsa celeste
(SALSA DI MORE, Origine Medioevale)

Piglia de li MORONI SELVATICHE che nascono in le fratte, et un poche de amandole ben piste, con un pocho di zenzevero. Et queste cose distempererai con agresto et passarale per la STAMEGNIA.

Trattasi di un'antica ricetta ternana che prende il nome dal vassoio dove colava il grasso di cottura.

Provata nell'ottimo ristorante Hora Media di Ferentillo, delle Signore Carla e Stefania, che preparano piatti vegetariani e vegani.