

PASSERA ALLA TARTARA

Ingredienti per 4 persone:

- otto filetti di passera,
- olio sale,
- pepe,
- tre uova,
- mezzo limone,
- un ciuffo di prezzemolo,
- una manciata di capperi e cetriolini,
- un cucchiaino di senape francese.

Disponete i filetti di pesce in una pirofila unta con un po' di olio; salateli, pepateli e ponete il recipiente sopra una pentola di acqua in ebollizione.

Coprite la pirofila e lasciate cuocere i filetti a vapore per circa 20 minuti.

Nel frattempo fate rassodare un uovo.

Preparate ora la maionese: mettete due tuorli d'uovo in una tazza, salate un pochino, incorporatevi un cucchiaino di succo di limone ed iniziate a mescolare con un cucchiaino di legno (sempre nella stessa direzione), aggiungendo un bicchiere di olio, goccia a goccia.

Quando la maionese sarà ben montata, unitevi il restante succo di limone, il prezzemolo, i capperi, i cetriolini e l'uovo sodo, tutto finemente tritato, quindi la senape, amalgamando gli ingredienti tra di loro accuratamente.

Ora togliete i filetti di pesce dal recipiente di cottura, sistemateli su di un vassoio di servizio e copriteli con la salsa preparata.

Serviteli freddi, con contorno di insalata mista.