

SALSA AL TUORLO SODO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto bianco di vino,
- 1 tuorlo sodo,
- 2 pizzichi di sale,
- 1 macinata di pepe bianco.

Versare in una ciotolina l'aceto, sciogliervi il sale e il pepe.

Unire il tuorlo, schiacciarlo con una forchetta cercando di amalgamarlo bene.

Aggiungere goccia a goccia l'olio, girando con un piccolo cucchiaino di legno fino a ottenere un miscuglio ben emulsionante e omogeneo.