

## SALSA ALLA SENAPE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- 1 cucchiaino di senape dolce in pasta,
- il succo di mezzo limone,
- 1 pizzico di sale fino,
- 1 macinata di pepe nero.

Diluire in una ciotola la senape con il limone.

Insaporire il composto con il pepe.

Unire l'olio insieme a un cucchiaino di acqua bollente.

Emulsionare delicatamente con una forchetta fino a ottenere una salsina gonfia e liscia.

Assaggiare se va bene di sale ed eventualmente unirne un pizzico.