

SALSA TARTARA 7

Ingredienti:

- tuorlo di uova sode,
- sale,
- pepe,
- un cucchiaino di mostarda francese se vi piace,
- olio d'oliva,
- succo di limone o aceto,
- un trito abbondante di capperi, cetriolini e prezzomolo.

Si tratta di una maionese in cui si usa il tuorlo delle uova sode invece del tuorlo crudo.

Schiacciate i tuorli in una terrinetta col mestolino di legno e, quando saranno ridotti in pasta, aggiungetevi sale, pepe, un cucchiaino di mostarda francese se vi piace, e cominciate a versare l'olio, prima goccia a goccia e poi in filo sottile, lavorando sempre col cucchiaio o col la frustina di metallo.

In ultimo, aggiungere come al solito succo di limone o aceto, e quando la salsa sarà terminata completatela con un trito abbondante di capperi, cetriolini e prezzomolo.