

126. SALSA MAIONESE

Questa è una delle migliori salse, specialmente per condire il pesce lesso. Ponete in una ciotola due torli d'uovo crudi e freschi e, dopo averli frullati alquanto, lasciate cadere sui medesimi a poco per volta e quasi a goccia a goccia, specialmente da principio, sei o sette cucchiainate od anche più, se lo assorbono, d'olio d'oliva; quindi fate loro assorbire il sugo di un limone. Se la salsa riesce bene deve avere l'apparenza di una densa crema; ma occorre lavorarla per più di 20 minuti.

Per ultimo conditela con sale e pepe bianco a buona misura.

Per essere più sicuri dell'esito, ai due rossi d'uovo crudi si usa aggiungere un altro assodato.