

130. SALSA OLANDESE

Burro, grammi 70.

Rossi d'uovo, n. 2.

Agro di limone, una cucchiata.

Acqua, un mezzo guscio d'uovo.

Sale e pepe.

Sciogliete il burro a parte senza scaldarlo troppo.

Mettete i rossi coll'acqua in una bacinella, e sopra a un fuoco leggero o sull'orlo del fornello cominciate a batterli con la frusta e a un po' per volta versate il burro; quando il composto si sarà condensato aggiungete il limone e per ultimo il sale e il pepe.

Va preparata al momento di servirla; è una salsa delicata per pesce lesso o per altra cosa consimile, e sarà sufficiente per un quantitativo di grammi 500 circa.