

133. SALSA TONNATA

È una salsa da potersi servire coi lessi tanto di carne che di pesce.

Tonno sott'olio, grammi 50.

Capperi spremuti dall'aceto, grammi 50.

Acciughe, n. 2.

Rossi d'uova sode, n. 2.

Un buon pizzico di prezzemolo.

L'agro di mezzo limone.

Una presa di pepe. olio, quanto basta.

Nettate le acciughe e poi tritatele con la lunetta insieme col tonno, i capperi e il prezzemolo; pestateli dopo nel mortaio coi rossi d'uovo e qualche poco d'olio per rammorbidire il composto e poterlo passar meglio dallo staccio. Indi diluitelo con molt'olio e il sugo di limone, per ridurlo come una crema liquida.