

## SALSA AI TOMINI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tomini freschi (o 400 g di ricotta)
- 200 g di olio d'oliva
- 2 limoni (succo)
- 1 pizzico di sale
- pepe

Mettete i tomini in una scodella, con un cucchiaio di legno schiacciateli bene e mescolate.

Unite il sale e il pepe.

Versate poco alla volta l'olio, girando continuamente come fate per la maionese.

Esaurito l'olio, unite il succo di limone.

E' pronta! E' ottima consumata sugli asparagi lessi, spalmata sul pancarrè, con le verdure lesse in genere.