

SALSA ALL'AVOCADO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 avocado
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di senape
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- alcune gocce di succo di limone
- sale
- pepe

Scegliete un avocado ben maturo, dividetelo a metà, staccate il nocciolo e con un cucchiaino levate delicatamente la polpa, raccoglietela in una ciotola e schiacciatela molto bene con un mestolo oppure frullatela.

In una tazza mettete il tuorlo, lavoratelo con sale, pepe e la senape, poi cominciate a versare a filo l'olio.

Quando il composto è ben montato incorporatevi la polpa dell'avocado e alcune gocce di succo di limone.

Assaggiate, regolate sale e pepe se occorre.

Servite con uova sode.