
SALSA DI UOVA SODE E CAPPERI

Ingredienti per 6 persone:

- 5 uova
- 30 cl di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di aceto di mele
- 1 mazzetto di cerfoglio
- 1 mazzetto di dragoncello
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 1 1/2 cucchiaino di capperi
- 4 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaino di senape
- 1 pizzico di sale
- pepe

Rassodare le uova, sgusciarle e sminuzzare separatamente tuorli e albumi.

Tritare finemente le erbe; tritare capperi e cetriolini.

In una terrina mettere i tuorli, la senape, sale, pepe; aggiungere l'aceto e amalgamare unendo a filo l'olio finché si ottiene una consistenza cremosa.

Unire erbe, capperi, cetriolini e albumi.

Amalgamare.

Accompagna pesci al forno, alla griglia, a vapore.