

SALSA GRIBICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova
- 1 cucchiaino di senape francese
- 50 g di capperi
- prezzemolo
- dragoncello
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Rassodate le uova, raccogliete in una ciotola i tuorli e schiacciateli bene con un mestolino. Aggiungete all'impasto un cucchiaino di senape francese, un po' d'aceto, sale e pepe. Cominciate a versare l'olio come per una maionese e lavorando con una piccola frusta montate la salsa. Quando è gonfia, aggiungete dragoncello, prezzemolo, capperi finemente tritati. Mescolate delicatamente. Prima di portare a tavola completate unendo alla salsa gli albumi a dadini.