

SALSA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di senape francese
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 2 cucchiai di latte
- succo di limone
- sale
- pepe

In una ciotola diluite la senape con il latte.

Quindi cominciate a versare a filo l'olio come per una maionese e quando il composto raggiunge la giusta densità regolate sale e pepe.

Mescolando delicatamente aggiungete un po' di succo di limone filtrato al colino.

Incorporatevi con cura tre cucchiaini di concentrato di pomodoro amalgamandolo in modo che il composto assuma un colore omogeneo leggermente rosato.

Assaggiate la salsa, regolate sale e pepe.

Servite in salsiera.