

SALSA PER PESCE AI FERRI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova
- 4 acciughe piccole sott'olio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 limone (succo)

Lessate le uova per 10 minuti, togliete i tuorli e stemperateli insieme alle acciughe. Diluite questa salsa con olio e limone sino ad ottenere una crema.