

SALSA RAVIGOTE FREDDA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di scalogno tritato finemente
- 1 cetriolo piccolo sott'aceto tritato
- 1 cucchiaino di capperi
- 1/2 bicchiere di senape francese tipo digione (facoltativo)

La si prepara con una salsa vinaigrette composta da 5 cucchiaini di olio più due cucchiaini di aceto, sale e pepe. Si emulsiona bene il tutto e si aggiungono un cucchiaino di scalogno tritato finemente, un piccolo cetriolo sott'aceto tritato, un cucchiaino di capperi e alla fine (ma questa aggiunta È facoltativa) 1/2 bicchiere di senape francese tipo Digione.