

## SALSA TARTARA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo crudo
- 200 g di olio d'oliva
- 2 cipolline bianche sott'aceto
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 3 cucchiaini di prezzemolo
- sale
- pepe

Sebbene, per esigenze di tempo, oggi questa salsa venga fatta il più delle volte aggiungendo a una comune maionese cipolline, prezzemolo e aceto, riportiamo la ricetta originale che parte da una base leggermente diversa.

Rassodate le uova, scartate gli albumi, raccogliete i tuorli in una ciotola e aggiungete il tuorlo crudo.

Schiacciate e mescolate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Salate e pepate con moderazione.

Aggiungete tre cucchiaini di prezzemolo tritato, le cipolline sott'aceto anch'esse tritate finemente e amalgamate bene il tutto.

Cominciate a versare l'olio a filo come per una maionese e montate la salsa con una piccola frusta.

Alternate ogni tanto l'olio a gocce d'aceto.

Alla fine la salsa deve risultare gonfia e di morbida consistenza.

Se vi piace un sapore più forte aggiungete anche del dragoncello fresco tritato oppure quello secco, prima lasciato ammorbidire in poca acqua fredda e poi strizzato.