

SALSA TARTARA 4

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 25 cl di olio d'oliva finissimo
- alcune gocce di aceto di vino
- 1 cucchiaio di cipollina novella tritata finemente (la parte bianca e una puntina della parte verde)
- sale
- pepe appena macinato

Fate rassodare le uova in un tegamino colmo d'acqua; sgucciatela e mettete solo i tuorli in una terrina. Lavorateli con un cucchiaio di legno e, sempre mescolando, incorporate, facendole scendere a filo, l'olio, in modo da ottenere una crema liscia.

Completate la salsa con il pepe, l'aceto, un pizzico di sale e infine la cipolla tritata.

Mescolate bene e servite in salsiera.

La salsa È adatta a condire asparagi e pesce fritto o bollito.