

TARTARA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova sode
- 1 cucchiaino di cipolla tritata
- 2 cucchiaini di senape
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1/2 tazza di olio d'oliva
- sale
- pepe

Per prima cosa fate bollire le uova per 7 minuti (devono risultare ben sode).

Raffreddatele sotto l'acqua fredda, sgusciatele e separate i tuorli dagli albumi.

Tritate i tuorli sodi, trasferiteli in una terrina e schiacciateli con una forchetta.

Aggiungetevi la cipolla anch'essa ben tritata, la senape, il sale, il pepe ed il prezzemolo pure tritato.

Lavorate a lungo per amalgamare perfettamente tra loro gli ingredienti.

Quando avrete ottenuto una crema morbida, cominciate a versare l'olio a filo, come per la maionese.

Mentre aggiungete l'olio continuate a mescolare, meglio se con la frusta: la salsa deve risultare ben montata.

In ultimo aggiungete l'aceto e quando sarà tutto assorbito unite i bianchi dell'uovo, che avrete precedentemente tritato finemente.

Mescolate ancora, assaggiate e se occorresse aggiungete sale.

Questa salsa si presta facilmente a delle varianti; se preferite un sapore più deciso e forte potete aggiungere insieme alla cipolla anche un cucchiaio di cetrioli e di capperi tritati.

La salsa tartara va accompagnata con carni bollite sia fredde che calde, servita in salsiera.