

Salsa tartara

Categoria:

Salse

Data:

14.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

6 dl	Salsa maionese
100 g	Cetriolini sott'aceto, sgocciolati
100 g	Ricotta magra
30 g	Prezzemolo a foglie lisce
20 g	Erba cipollina
1 x	Condire (sale, caienna)

Mise en place

- Tritare finemente i cetriolini
- Tritare l'erba cipollina
- Lavare e tritare finemente il prezzemolo

Preparazione

- Mischiare tutti gli ingredienti alla maionese
- Aggiustare di gusto con sale e una punta di pepe di cayenne

Utilizzo

- Per accompagnare le carni arrostiti e servite fredde, dei pesci in pastella, della verdura cruda