

SALSE E CONDIMENTI

Salsa all'erba cipollina

Origine: Austria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pane bianco	100 g
Latte	25 cl
Tuorli d'uovo sodo	2
Tuorli d'uovo	2
Sale	
Pepe bianco	
Aceto di vino	alcune gocce
Senape al dragoncello	1 pizzico
Zucchero	1 pizzico
Olio d'oliva	40 cl
Erba cipollina tritata	2 cucchiari

Preparazione

- 1 Versate il latte in una ciotola e mettetevi a bagno il pane, che avrete privato della crosta.
- 2 Quando si sarà ammorbidito, toglietelo dal recipiente, strizzatelo bene, poi passatelo al setaccio insieme ai tuorli d'uovo sodo, raccogliendo il ricavato in una terrina.
- 3 Ponete nel vaso del frullatore i tuorli crudi, una presa di sale, una macinata di pepe bianco, un pizzico di zucchero, uno di senape al dragoncello e qualche goccia d'aceto; azionate l'apparecchio, aggiungendo a poco a poco l'olio d'oliva: dovete lavorare gli ingredienti come nella preparazione di una maionese.
- 4 Trasferite il composto ottenuto nella terrina con il pane e i tuorli sodi e mescolate con cura fino a quando la salsa risulterà omogenea. A questo punto incorporatevi l'erba cipollina tritata finemente e servite.
- 5 Questa salsa viene tradizionalmente servita in Austria con la carne bollita, ma è ottima anche con altri piatti, come, ad esempio, la Fondue bourguignonne.