

Salsa tartara

La **salsa tartara** è una salsa simile alla maionese, preparata con una base di tuorli sia sodi sia freschi che vanno montati aggiungendo aceto di vino bianco e olio a filo.



La particolarità della salsa tartara è che viene arricchita con un trito di cetriolini, capperi, dragoncello e prezzemolo, che la rendono più particolare e gustosa della maionese.

La salsa tartara è un ottimo accompagnamento per carni e pesci e servita nelle uova sode rappresenterà un gustoso antipasto.

Alcune varianti della salsa tartara prevedono anche l'aggiunta di olive verdi tritate o di un cucchiaino di senape per emulsionare.

Ingredienti per circa 300 gr di salsa::

Aceto di vino bianco, 1 cucchiaio Capperi 1 cucchiaio

Cetrioli piccoli sottaceto, 3 Dragoncello 1 ciuffo

Olio di semi 200 ml circa Pepe nero q.b.

Prezzemolo 1 ciuffo Sale q.b. Uova 6 tuorli

Preparazione:



Per preparare la salsa tartara cominciate facendo rassodare 4 uova. Nel frattempo tritate finemente con un coltello i cetriolini e i capperi (1), tritate anche il prezzemolo e il dragoncello (2). Separate i tuorli sodi delle uova e poneteli in una ciotola, aggiungete l'aceto di vino bianco (3), un bel pizzico di sale e una macinata di pepe nero.

Ponete la ciotola su di un canovaccio inumidito così durante la preparazione della salsa la ciotola non si muoverà, lavorate quindi i tuorli con un cucchiaio di legno fino ad amalgamare bene gli ingredienti (4). Aggiungete



infine i due tuorli freschi e iniziate a montare il composto con delle fruste elettriche, come per preparare una classica maionese; incorporate quindi l'olio molto lentamente prima a gocce poi a filo (sempre sottilissimo) continuando a montare con le fruste (5). Fate attenzione a non incorporare troppo olio alla volta e a montare sempre nella stessa direzione altrimenti la salsa impazzirà. Quando avrete unito tutto l'olio la salsa deve avere una consistenza soda e cremosa. A questo punto potete incorporare i cetriolini, i capperi il prezzemolo e il dragoncello tritati (6). La salsa tartara è pronta per essere gustata!

Consiglio:

In caso la preparazione di base impazzisse ecco il rimedio: in un altro recipiente mettete un altro tuorlo; frullate di nuovo aggiungendo un filo d'olio e poi, sempre nel recipiente, aggiungete un cucchiaio alla volta e molto lentamente, il composto impazzito, e tutto dovrebbe tornare alla normalità. Per non far impazzire la salsa tartara bisogna evitare di aggiungere troppo olio in una volta, impedendone il corretto emulsione con il tuorlo.