

SALSA TONNATA

La salsa tonnata è una salsa molto saporita e semplicissima da preparare, è utilizzata soprattutto per la preparazione del vitello tonnato, ma anche in molte farciture e condimenti, o ancora come salsa da abbinare ad un buon secondo. E' ottima anche per preparare tantissimi piatti estivi, trasformando ad esempio dei semplici fiori di zucca in fagottini farciti con questa deliziosa salsa e saltati in padella. Io la uso per farcire le uova sode e il risultato è eccezionale!

Ingredienti:

- 100 gr di tonno sott'olio
- 6 filetti d'acciuga
- 3 uova sode
- 20 o 30 gr di capperi sott'aceto

Preparazione:

Mettete in un recipiente a sponde alte le uova intere e un tuorlo, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di succo di limone, 3 cucchiaini di olio d'oliva, il tonno sgocciolato, i filetti d'acciuga, i capperi e frullate con l'aiuto di un minipimer per qualche minuto, poi aggiungete il restante dell'olio d'oliva versandolo a filo nel composto.

Frullate molto bene finché non si sarà creata una salsa ben cremosa.

Ora è pronta da utilizzare come più vi piace.

