131. SALSA PER PESCE IN GRATELLA

Questa salsa, semplice, ma buona e sana, si compone di rossi d'uovo, acciughe salate, olio fine e agro di limone. Fate bollire le uova col guscio per 10 minuti e per ogni rosso d'uovo così assodato prendete un'acciuga grossa o due piccole. Levate loro la spina e passatele dallo staccio insieme coi rossi, poi diluite il composto coll'olio e il limone per ridurlo come una crema. Coprite con questa salsa il pesce già cotto in gratella, prima di mandarlo in tavola, oppure servitela a parte in una salsiera.