

SALSA TONNATA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di tonno sott'olio
- 50 g di capperi sott'aceto
- 2 acciughe
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 1/2 limone (succo)
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Sminuzzate il tonno, tritate finemente i capperi ben strizzati e le acciughe diliscate.

Raccogliete il tutto nel frullatore e unite il tuorlo dell'uovo sbriciolato.

Salate e pepate con moderazione.

Ammorbidite prima l'impasto con alcuni cucchiaini d'olio, poi unite quello che resta e frullate per pochi secondi.

Se la salsa fosse troppo densa diluitela ancora con poco olio.

Versate in salsiera, aggiungete il succo di mezzo limone filtrato al colino, mescolate e lasciate riposare 10 minuti.