

Salsa tartara

La **salsa tartara** è una salsa a base di maionese che troviamo nella cucina italiana in tantissime varianti, alcune molto differenti le une dalle altre. Nella nostra ricetta ve ne proponiamo una piuttosto semplice, caratterizzata da pochi ingredienti freschi, in prevalenza erbe appena raccolte.

La **salsa tartara** è ottima servita con la carne, con il pesce, ma anche per confezionare crostini e tartine, negli hamburger e nei tramezzini.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **65Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata
- 100 g di Maionese
- 1 cucchiaino di salsa senape
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Scolare i capperi, sciacquarli bene sotto acqua fresca corrente, quindi metterli in una ciotolina e tenerli a bagno 4-5 minuti prima di scolarli. Quindi tritarli molto finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie, lavarle e tamponarle con carta da cucina, quindi tritarle finemente.
- Lavare l'erba cipollina, asciugarla con carta da cucina, eliminare eventuali steli rovinati e tritarla finemente.
- Mettere in una ciotola la maionese e mescolarla con le dosi di capperi, prezzemolo ed erba cipollina indicate.
- Unire quindi la senape, una macinata di pepe e mescolare per amalgamare bene tutto.
- Far raffreddare bene in frigorifero prima di utilizzarla.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

