

SALSE E SUGHI

## Salsa di pesce

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 5 acciughe
- 5 sardine
- ½ dl di olio
- 2 tuorli d'uovo sodo
- ½ cucchiaino di erbe aromatiche
- pepe
- 2 spicchi d'aglio
- ½ cucchiaino di senape piccante
- 500 g di olive nere
- 20 g di capperi
- ½ bicchiere scarso di rum
- ½ bicchiere scarso di brandy
- olio quanto basta (per la marinata).

### PREPARAZIONE

- 1 Fate una marinata con l'olio, le erbe aromatiche e il pepe. Tenetevi a bagno le acciughe e

le sardine per 20 giorni.

Al momento di preparare la salsa scolatele, tritatele finemente e lavoratele, amalgamandole con un poco di olio fino ad ottenere un composto molto liscio. Aggiungete le olive, i capperi, l'aglio, la senape, il rum, il brandy, ½ dl di olio e i tuorli di uovo sodo, il tutto ben sminuzzato.

Lavorate molto bene gli ingredienti fino a ottenere una salsa omogenea e liscia.