

SALSE E SUGHI

Salsa tartara

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **salsa tartara** è una crema molto simile alla più conosciuta maionese che grazie alla presenza dei sottaceti la rende adatta ad accompagnare piatti semplici di carne e pesce come i bolliti. La ricetta che vi proponiamo è di semplice realizzazione e vi permetterà in poche e semplici mosse di realizzarla nel migliore dei modi. Vi basterà avere un frullatore e il gioco è fatto! Provate la ricetta e vedrete che buona! Se inoltre siete a caccia di altre ricette gustose di creme e intingoli, vi proponiamo di realizzare la ricetta della salsa [ranchera](#): che gusto incredibile!

INGREDIENTI

MAIONESE 250 gr

CETRIOLINI SOTTACETO 1 cucchiaio da tavola

CIPOLLINE SOTT'ACETO 1 cucchiaio da tavola

CAPPERI SOTT'ACETO 1 cucchiaio da tavola

SENAPE IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

PREZZEMOLO 1 ciuffo

MENTA 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per dare la salsa tartara, per prima cosa tritate molto finemente o frullate con un mixer o un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti indicati a parte la maionese e la senape in polvere.



- 2 Unite la senape in polvere alla maionese.



- 3 Amalgamate bene il trito alla maionese.



4 La salsa tartara è pronta per essere utilizzata.

CONSIGLIO

Quanto tempo la posso conservare?

Se la maionese è industriale puoi conservarla per 4 o 5 giorni in un barattolo chiuso.

Posso evitare i cetriolini? Proprio non mi piacciono.

Certo, non c'è problema.

Ma esiste una versione vegana?

Sì, puoi farla aggiungendo [questa](#) maionese.