

SALSE E SUGHI

Salsa marinara

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Salsa marinara

INGREDIENTI

LIMONE 1
SENAPE 1 cucchiaino da tavola
TUORLI 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml

PREPARAZIONE

1 Per preparare la salsa marinara, riunite la senape all'interno di un contenitore.

Prendete le uova e separate gli albumi dai tuorli.



2 Unite i tuorli d'uovo alla senape.

Ricavate il succo di un limone con uno spremiagrumi, quindi unite il succo ai tuorli d'uovo e alla senape e iniziate a sbattere il tutto con l'aiuto di una frusta.





3 A questo punto unite a filo l'olio extravergine d'oliva poca alla volta, continuando a sbattere il tutto bene con la frusta.





- 4 Una volta che la salsa avrà raggiunto una bella consistenza densa, aggiustatela con un pizzico di sale e servitela.

Ottima per condire secondi piatti a base di pesce.



