

Salsa tartara alla buona

Premesso che nella salsa tartara ci vanno solo i tuorli delle uova sode...
questa è la mia versione; che prevede invece le uova sode intere!

Anche se, quando faccio le [uova sode ripiene](#) alla salsa tartara invece che con altri ingredienti, gli albumi son forzatamente obbligato a usarli come contenitore.

Del resto, se proprio non vi va di metterli, potete lasciarli da parte oppure aggiungerli tritati a pezzetti, alla salsa già pronta.

Questa preparazione è molto veloce da preparare e andrebbe anche usata appena preparata, non è che duri tanto; a casa mia comunque è ben difficile che avanzi.

È ottima con le grigliate ma, confesso, mi capita di usarla anche spalmata sul pane!

Per il resto, ingredienti e aromi son quelli in genere presenti in cucina quindi ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

uovo sodo	pz.	2
aceto di vino bianco	ct.	1
sale		QB.
pepe		QB.
senape	ct.	1
capperi tritati	ct.	1
cetriolini tritati	ct.	1
cipolline tritate	ct.	1
olio EVO	ct.	1
prezzemolo	ct.	1
dragoncello	ct.	1

Preparazione:

Questa salsa è composta da una base cremosa (alcuni sostituiscono questa base con una maionese...) e una parte solida composta dagli altri ingredienti, tritati finemente a mano.

Cominciamo quindi a preparare la base mettendo nel mixer uova sode, olio EVO, sale, pepe, senape e aceto.

Quindi frullare e amalgamare bene.

Ora basta tritare a coltello, finemente, gli altri ingredienti e aggiungerli alla base in una ciotola, mescolando con un cucchiaino.

La nostra salsa tartara è pronta all'uso:

con delle belle ali di pollo, fritte o grigliate oppure con delle patatine fritte!

Buon appetito.