

Salsa Mimosa per pesce e verdure

Qui sotto troverete descritti due procedimenti per preparare questa salsa gustosa, per la prima vi servirà un frullatore ad immersione, per la seconda basterà una mescolata veloce in una terrina. Tutte e due sono validissime per accompagnare il pesce bollito o cotto a vapore, così come verdure cotte, e asparagi lessi, per dare uno sprint in più a sapori un po' noiosi.

Ingredienti

1 uovo grande
1 cucchiaio succo di limone fresco
1 cucchiaino di aceto di vino o di Sherry
1 e 1 / 2 cucchiaino di senape di Digione
Sale e pepe nero appena macinato se necessario
150 ml o 3/4 tazza di olio extra vergine di oliva
2 cucchiari di coriandolo tritato e erba cipollina tritate
1 cucchiaio di scalogno tritato finemente

Preparazione

Mettete l'uovo in un pentolino e coprite con acqua fredda. Portate a ebollizione, coprite la casseruola e rimuovetela dal fuoco. Lasciate riposare, coperto per 15 minuti. .

In una piccola ciotola, sbattete il succo di limone e la senape. Salate e pepate quindi frullate e aggiungete l'olio con un flusso lento e costante. Mescolare il coriandolo e lo scalogno.

Scolare l'uovo e raffreddarlo sotto acqua corrente fredda. Rimuovere il guscio e separare il bianco dal tuorlo. Usando la parte posteriore del cucchiaio, premere l'albume attraverso un setaccio fine. Fate lo stesso con il tuorlo d'uovo. Mescolate l'uovo setacciato nella salsa e assaggiate il condimento.

2ndo procedimento:

Rassodate 2 uova, raffreddatele sotto il getto d'acqua corrente, sgusciatele, eliminate l'albume e passate i tuorli attraverso un passino, direttamente in una ciotola.

Amalgamatevi ½ cucchiaino di senape dolce e diluite con 1 cucchiaio di succo di limone.

Unite a filo 5-6 cucchiari di olio extravergine d'oliva, mescolando velocemente.

Rifinite con un pizzico di sale, ½ cucchiaino di maggiorana tritata e un pizzico di pepe bianco.