

SALSA MALTESE*

Ingredienti

- 200 g di burro
- 1 arancia
- 2 tuorli
- acqua
- 1 limone
- sale
- pepe



Preparazione

Scaldate in un pentolino posto a bagnomaria un cucchiaio di acqua salata. Appena tiepida aggiungete i tuorli stemperati in un altro cucchiaio d'acqua e iniziate a montare la salsa, sbattendola con una frusta sempre mantenendo il tutto a bagnomaria fino a quando avrete ottenuto una salsa ben gonfia e lucida. A questo punto, poco alla volta, incorporatevi il burro a pezzetti. Quando questo sarà assorbito, mescolate alla salsa la buccia dell'arancia finemente grattugiata, quindi incorporatevi anche il suo succo filtrato a piacere.

* Ricetta tratta dal libro *Asparagi*, di Emiliana Valli.