

SALSA OLANDESE

Ingredienti

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

Preparazione

Versate in un pentolino 1cucchiaio d'acqua e scaldatela a bagnomaria.

Salatela, spolverizzatela di pepe; quindi versate nel pentolino 2 tuorli stemperati con un cucchiaio d'acqua e iniziate a montare la salsa, sbattendola con una frusta, sempre mantenendo il recipiente a bagnomaria.

Quando la salsa sarà ben gonfia e lucida, poco alla volta, incorporatevi il burro a pezzetti, aggiungendo poi 1 cucchiaio d'acqua e 1 di succo di limone.