SALSA TARTARA

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** coltello in metallo, emulsionatore

---

Ingredienti : 1 tazza

- 1 grande tazza di maionese - 4 cetriolini sott?aceto - 2 cucchiai di capperi - 1 piccolo cipollotto - prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio - sale e pepe q.b.

---

1. Mettere i cetriolini, i capperi, il cipollotto e le erbe nella bacinella del Micro munito di coltello metallico.

2. Mettere da parte e sostituire il coltello metallico con l'accessorio emulsionatore.

3. Preparare la maionese come indicato sopra. Incorporare il trito messo da parte e dare 2/3 impulsi. Aggiungere sale e pepe come si desidera.

Micro ■