

## Molho tártaro



Ingredientes: 2 unidade de gemas de ovo (cozidas)  
3 decilitro de azeite  
1 unidade de gema de ovo crua  
0 totaste de vinagre  
0 totaste de mostarda  
0 totaste de sal  
0 totaste de pepino em conserva  
0 totaste de alcaparras

### Instruções de preparação:

Coloque a gema crua numa tigela, adicione uma colher de vinagre e depois bata os ingredientes muito bem. Adicione cerca de 2dl de azeite e as gemas de ovo cozidas e desfeitas. Mexa muito bem para ligar e continue a bater. Adicione o restante azeite e bata um pouco mais, para obter um molho homogéneo e fino. Tempere com uma colher de mostarda, uma colher de alcaparras espremidas do vinagre. uma colher de pepinos em conserva e fio de vinagre. Mexa os ingredientes e sirva.

Sugestões Adicionais: Este molho é indicado para peixe grelhado, carne grelhada e carnes frias.