

Salsa tonnata chetogenica – Metodo tradizionale pulito

- **Tempo di preparazione:** 10 minuti
- **Tempo di riposo:** 1 ora in frigorifero
- **Resa:** circa 400 g
- **Difficoltà:** Facile

Ingredienti

- 250 g maionese fatta in casa
- 120 g tonno al naturale ben sgocciolato
- 3 filetti di acciughe
- 15 g capperi dissalati
- 2–3 cucchiai brodo filtrato del vitello
- 1 cucchiaino succo di limone (se necessario)

Procedimento

1. Frulla tonno, acciughe e capperi fino a ottenere una crema liscia.
2. Incorpora la maionese delicatamente.
3. Aggiungi poco alla volta il brodo filtrato fino a ottenere una consistenza vellutata ma non liquida.
4. Regola eventualmente con poche gocce di limone.
5. Riposa in frigorifero almeno 1 ora.

Consistenza

Vellutata, elegante, non troppo compatta.
Deve velare la carne senza coprirla.

Metodo tecnico

Il brodo va aggiunto poco alla volta.
Tropo liquido renderebbe la salsa instabile.

Conservazione

In frigorifero fino a 2 giorni.
Non congelare.