

SALSE E SUGHI

Citronette deliziosa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di maionese
- 300 ml di olio extravergine d'oliva
- 1/2 limone
- 1 spicchio d'aglio
- senape
- 1 cucchiaino di miele.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mettere tutti gli ingredienti in un boccale. (Si può utilizzare quello del frullatore ad immersione)



3 Frullare tutti gli ingredienti insieme.



4 Imbottigliare e mettere in frigo.

Consiglio: è meglio prepararla il giorno prima dell'utilizzo, in modo che la citronette emulsioni bene. Al momento di condire è possibile che l'olio solidifichi. Basta passare la bottiglia sotto l'acqua calda e scuotere bene la bottiglia.