

SALSE E SUGHI

Maionese al gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Maionese preparata in casa
1 cucchiaino di senape
aceto di vino
100 g di gorgonzola
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la classica maionese, insaporitela con l'aceto e un cucchiaino di senape. Quindi aggiungete a poco a poco il gorgonzola precedentemente lavorato come una crema.
Amalgamate, regolate il sale se occorre.
Versatela in salsiera.