

SALSE E SUGHI

Panna acida

LUOGO: Europa / Italia

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

molto facile



INGREDIENTI

1/2 l di panna liquida
1 vasetto di yogurt
succo di circa 1/2 limone.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Si mette la panna in un contenitore, si aggiunge lo yogurt



3 il succo di limone



4 si amalgama bene il tutto



5 e si lascia a temperatura ambiente almeno 24 ore.

Ecco come si presenta dopo il tempo di riposo



6 bella cremosa e ottima da mangiare anche così.

Si può utilizzare in tantissimi modi: come condimento, per salse con aggiunte varie di verdure, per piatti etnici e per dolci.

NOTE