

Salsa rosa

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **145Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 40 g di Maionese
- 20 g di ketchup
- Brandy

PREPARAZIONE

- In una ciotolina mescolare, con una frusta manuale, la maionese ed il ketchup.
- Quando saranno ben amalgamate unire qualche goccia di cognac e stemperarlo accuratamente.
- Riporre in frigorifero, ben coperta, fino al momento di servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Una volta preparata questa salsa si conserva in frigorifero per un paio di giorni.

Io la preferisco con la maionese allo yogurt, che ha un sapore molto delicato ed è più leggera.

