



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

SECONDI PIATTI DI CARNE

NARRIAMO LE NOSTRE CENE

Salsa n. 3: Panna acida, erba cipollina e aneto

INGREDIENTI:

1/2 l di panna fresca.

Il succo di 2 limoni.

2 cucchiaini di erba cipollina tagliuzzata con la forbice.

1 cucchiaino di aneto tagliuzzato con la forbice

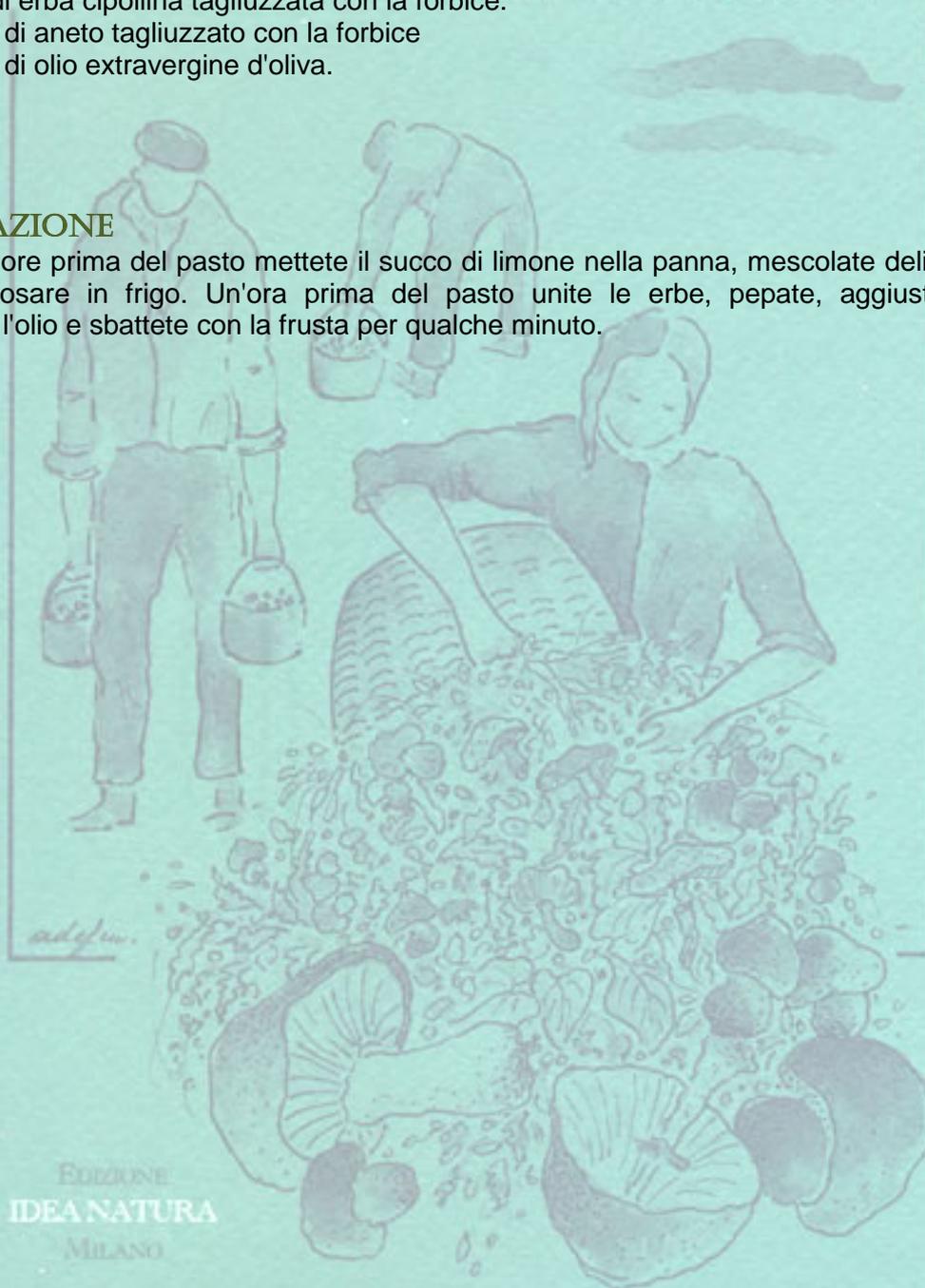
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva.

Pepe nero.

Sale.

PREPARAZIONE

Almeno 12 ore prima del pasto mettete il succo di limone nella panna, mescolate delicatamente e lasciate riposare in frigo. Un'ora prima del pasto unite le erbe, pepate, aggiustate di sale, aggiungete l'olio e sbattete con la frusta per qualche minuto.



EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO