



## Salsa Dressing



1 SALSA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
5 MINTEMPO DI COTTURA  
0 MINCALORIE  
240K

NOTE

### INGREDIENTI

1 Cipolla

2 cucchiaini di Senape

2 cucchiaini di Maionese

4 cucchiaini di Aceto di vino bianco

Prezzemolo

7 cucchiaini di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

### Preparazione

- Sbucciate la cipolla e tritatela finemente se possibile con un mixer; lavate e asciugate il prezzemolo e infine tritatelo finemente con una mezzaluna.
- In una ciotolina mescolate la senape con la maionese e l'aceto, poi unite la cipolla e il prezzemolo precedentemente tritati.
- Mescolate gli ingredienti, poi versate l'olio a filo mescolando fino a quando non sarà amalgamato completamente al composto.
- Regolate di sale e pepe, quindi riponete la vostra Salsa Dressing in una salsiera conservandola in frigorifero fino al momento in cui la servirete.

## I consigli di Camilla

---

- Se volete una salsa ancora più aromatica, aggiungete erba cipollina finemente tritata.