



SALSE E CONDIMENTI

## Salsa ai formaggi piccanti (per nachos chips patatine)



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
10 MINTEMPO DI COTTURA  
15 MINCALORIE  
490K

NOTE

### INGREDIENTI

200 g di Cheddar

100 g di Formaggio fresco cremoso

160 ml di Latte

160 ml di Panna fresca

1 Scalogno

20 g di Burro

2 spicchi di Aglio

1 cucchiaino di Amido di mais (maizena)

1 cucchiaino di Senape

Peperoncino rosso

Sale

### Preparazione

- Tritate finemente lo scalogno e l'aglio con il peperoncino, poneteli in una pentola media, metteteci il burro e fate appassire a fuoco molto basso per 10 minuti, unendo poco latte quando è necessario.

- Mettete l'amido in una ciotolina, unitevi un po' di latte e scioglietelo. Versate la miscela nella pentola, mescolando bene per non formare grumi, poi aggiungete a filo il latte e la panna, girando sempre con il mestolo finché tutti gli ingredienti si sono ben amalgamati. Alla fine unite la senape e il formaggio cremoso e mescolate bene.

- Tritate il Cheddar con il mixer, poi versatelo nella pentola e rimestate. Non fate bollire il preparato, per sicurezza ponete la pentola sopra un'altra appena più grande, con poca acqua bollente, e continuate a girare con il mestolo finché otterrete una crema omogenea e densa.

Camilla Innocenti

## I consigli di Camilla

---

- Questa salsa si può conservare fino a 4 giorni in frigo in un contenitore chiuso ermeticamente.