

SALSA AL CURRY 6

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di maionese
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 1 cipollina fresca tritata
- 2 cucchiari di panna da cucina liquida

In una terrina, mescolate insieme la maionese, il curry in polvere e la cipollina tritata finemente.

DopodichÈ aggiungete la panna liquida da cucina e continuate a mescolare per qualche altro minuto amalgamando ben bene.

Suggerimento: ideale per accompagnare gamberetti, pollo lesso, insalate di pollo e uova fredde.