

SALSA ALLA PANNA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tubetto di maionese
- 1 cucchiaio di senape
- 1 cucchiaio di brandy
- 1 cucchiaio di whisky
- 4 cucchiaini di panna da cucina liquida

Versate in una ciotola capiente la maionese, la senape, il brandy, il whisky e mescolate (sempre in un verso) il tutto, servendovi di un mestolo di legno.

Subito dopo, aggiungete a filo la panna liquida da cucina e continuate a mescolare per pochi minuti ancora.

Suggerimento: la salsina, È ottima per accompagnare vitello, bresaola o carpaccio.