

SALSA ALLA PAPRICA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di senape francese
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1/2 cucchiaino di paprica
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Rassodate le uova, mettete i tuorli in una ciotola, schiacciateli bene con i rebbi di una forchetta e poi amalgamateli con un cucchiaio di senape.

Aggiungete un pizzico di sale, uno di pepe e mezzo cucchiaino di paprica.

Diluite con un cucchiaio di succo di limone e con la panna.

Mescolate, servite.