

SALSA ALLA SENAPE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di olio d'oliva
- 2 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaino di senape in polvere
- sale
- pepe

In una ciotola stemperate la senape con l'aceto, poi aggiungete l'olio, le acciughe, il pepe e il sale.
Frullate e fate riposare al fresco.
Consigliabile sui cavolfiori bolliti.