

SALSA MALTESE FREDDA

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di maionese
- 1 arancia sanguigna (succo)
- 1 cucchiaino di filetti di scorza d'arancia

Sbollentate i filetti di scorza d'arancia, scolateli e asciugateli bene.
Mescolateli con la salsa maionese e il succo d'arancia.
Ideale per asparagi, carni lesse fredde, scampi o pesci alla griglia.