

SALSA ROSA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di concentrato di pomodoro
- 3 cucchiaini di maionese
- 3 cucchiaini di panna
- 1/2 limone (succo)
- sale
- pepe

Per questa salsa occorre del concentrato di pomodoro che vi potete procurare già pronto in tubetto o in vasetto, oppure potete fare con della salsa di pomodoro.

Mettetelo in una casseruola e fatelo consumare a fuoco bassissimo fino a ridurlo della metà.

Intanto mescolate in una terrina la maionese con la panna e il succo di mezzo limone; quando il concentrato di pomodoro si sarà raffreddato unitelo al resto mescolando delicatamente.

Quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati aggiungete un pizzico di pepe e, se mancasse, anche un po' di sale.

Questa salsa ha sapore molto delicato ed è adatta per condire verdure bollite tipo asparagi, cavolfiori o cavoletti di Bruxelles.