magimix

DIP ALLA CREOLA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** coltello in metallo

---

Ingredienti : 1 tazza

- 1 peperone rosso - 10 cl di latte di cocco - 200 g di yogurt cremoso non acido - il succo di 1/2 lime - sale e peperoncino in polvere

---

1. Lavare, togliere i semi e tagliare a fettine il peperone. Far cuocere per 5 minuti il peperone nel latte di cocco.

2. Aggiungere un pizzico di sale e uno di peperoncino. Far raffreddare e poi versare nella bacinella del Micro.

3. Aggiungere lo yogurt, il lime e dare 2/3 impulsi. In seguito mescolare di continuo per circa 30 secondi.

Consigli del cuoco :

Un modo originale d'accompagnare le verdure crude.

Micro ■