

## SALSA AL CURRY



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** -- **Cottura :** -- **Materiale :** emulsionatore

---

**Ingredienti :** 1 tazza

- 6 cucchiari di panna - 1 cucchiaino di curry - 3 cucchiaini di succo di limone

---

1. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella e dare 3/4 impulsi.

**Consigli del cuoco :**

Questa salsa vellutata può accompagnare un'insalata di cuori di palma, un'insalata di pollo. Per variare il gusto, si può sostituire il succo di limone con un cucchiaino di senape.