

## SALSA DELLE ANTILLE



---

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

---

**Ingredienti :** 1 tazza

- 10 cl di panna fresca liquida - succo di 1 lime - 2 cucchiaini di latte di cocco - 2 gocce di Tabasco® - sale e pepe q.b.

---

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

**Consigli del cuoco :**

Un tocco esotico per accompagnare antipasti a base di pesce.