SALSA DELLE ANTILLE



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

---

Ingredienti : 1 tazza

- 10 cl di panna fresca liquida - succo di 1 lime - 2 cucchiai 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.

Micro ■