SALSA DI DIGIONE

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

Ingredienti : 1 tazza

- 2 fette di prosciutto cotto piuttosto alte - 2 cucchiai di panna - 1 cucchiaio di senape in granelli

1. Mettere nella bacinella il prosciutto tagliato grossolanamente, la panna e la senape.
2. Dare 4/5 impulsi ed è già pronta!

Consigli del cuoco :

Accompagna cavolfiore, zucchine crude, carote,â□¦

Micro ■