

Salsa Gustosa

(Con Olio Agrumato al Limone - o all'Arancia - e Capperi di Gargnano)

Ingredienti:

150 gr di maionese , Olio Agrumato, 50gr di capperi sotto sale, 80 gr. di sgombri sott'olio.

Come si prepara :

unire i capperi allo sgombro, dopo averlo spezzettato. Frullate unendo la maionese e l'Olio Agrumato fino ad ottenere una salsa ben densa.

Si usa spalmata sui crostini caldi o sul lesso di carne.

Varianti: agli sgombri si può sostituire il tonno sott'olio.

La maionese e' ottima con l'Olio Agrumato all'Arancia (95% olio "Casaliva" , 5% Olio Agrumato).