MAIONESE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- maionese
- 200 g di spinaci
- 1 rametto di dragoncello
- crescione
- sale

Lessate per alcuni minuti gli spinaci in poca acqua salata, scolateli e lasciateli raffreddare. Quindi frullateli con un rametto di dragoncello e un po' di crescione. Incorporate questa crema alla maionese mescolando in modo che il composto assuma un colore verde omogeneo. Regolate il sale.