

## SALSA DI PANNA MONTATA E RAVANELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 mazzetti di ravanelli
- 1 tazza grande di panna montata
- 1 cucchiaino di senape semipiccante
- alcune gocce di succo di limone
- sale

Pulite i ravanelli e teneteli a bagno per circa mezz'ora in acqua fredda.

Passateli al tritatutto (la quantità ottenuta deve riempire una tazza da tè), raccogliete il ricavato in una ciotola e salate pochissimo.

Amalgamate i ravanelli con un cucchiaino di senape semipiccante e insaporite con alcune gocce di limone.

Un cucchiaio alla volta, incorporatevi la panna montata mescolandola delicatamente per non smontarla.