

SALSA RICCA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di panna da cucina liquida
- 20 cl di maionese
- 2 cucchiaini di salsa worcester
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di ketchup
- 1 cucchiaino di whisky
- 1 cucchiaino di cognac
- poche gocce di tabasco
- sale

In una ciotola capiente, versate la maionese, la senape, la worcester e mescolate il tutto sempre nello stesso senso. Subito dopo, aggiungete il ketchup, il whisky, il cognac e continuate a mescolare. Infine, versate la panna liquida, salate, mescolate per ancora 1 minuto e servite. Suggestimento: la salsa È ottima per accompagnare roast beef freddo, bresaola o crostacei cotti al vapore.