SALSA VERDE ALLA MAIONESE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di maionese
- 30 g di foglie di spinaci
- 30 g di foglie di crescione
- 30 g di foglie di prezzemolo
- 20 g di foglie di dragoncello

Lavate bene le erbe e fatele bollire in acqua bollente salata per 5 minuti.

Scolatele e strizzatele in un canovaccio per far uscire tutto il liquido.

Quando saranno raffreddate passatele al setaccio o meglio frullatele e mescolatele alla maionese.

Ideale per pesce e crostacei bolliti e per bolliti misti.