



Salsa condimento per insalata

Questa salsa per insalata è la mia preferita e la preparo da anni, viene usata soprattutto nel periodo estivo. Da noi in Svizzera è molto conosciuta. Ci sono molte varianti per la preparazione di questa salsa. Questa in particolare si avvicina molto alla salsa francese.

Ingredienti

2 cucchiaini amido di mais
1 cucchiaino di dado vegetale
3 dl acqua

1 uovo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di senape
2 dl aceto di vino bianco
4 dl Olio

Aggiungere nella salsa l'insaporitore per insalate (per esempio quello di Cannamela o Condoro) oppure pepe, paprika, curry secondo i vostri gusti.

Preparazione

Mettere amido di mais, dado vegetale e l'acqua in una pentola e fare bollire, affinché si addensa un po. Trasferire in un boccale alto con min. 1.5 litri di capienza.

Aggiungere gli altri ingredienti e con un mixer ad immersione mischiare il tutto. Trasferire in una bottiglia da un litro.

Tenere in frigo e consumare entro 7 giorni.

Prima di usare la salsa agitare la bottiglia.

