

Salsa allo yogurt



Ingredienti

- 125 g yogurt naturale
- steli erba cipollina
- qb sale
- 20 g **Olio Cuore**
- maggiorana essiccata
- verdure per accompagnare

- **Portata: Salse**
- **Tempo: 10"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 129 Kcal**
- **Grassi: 12.5 g**

Preparazione

- Porre lo yogurt in una ciotola.



- Unire a filo **Olio Cuore**.



- Aromatizzare con l'erba cipollina tritata e la maggiorana.
- Regolare di sale.



- Mescolare con una frusta per emulsionare bene gli ingredienti.



- Porre la salsa in una ciotola, guarnire con pezzetti di erba cipollina e servire con verdure fresche.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico