

Salsina ranch alle erbe fresche

Preparazione: 15 minuti | **Lavorazione:** 20 secondi | **Quantità:** 2 bicchieri e ½ (600 ml)

1 bicchiere (240 g) di maionese

1 bicchiere (240 g) di panna acida

¾ di bicchiere (20 g) di erbe miste fresche
(aneto, maggiorana, basilico, ecc.)

2 cucchiai (10 g) di cipolla verde tritata

2 cucchiai (30 ml) di aceto bianco

½ cucchiaino d'aglio in polvere

½ cucchiaino di sale

¼ di cucchiaino di pepe nero macinato

- 1.** Versare tutti gli ingredienti nel boccale Vitamix nell'ordine in cui sono elencati e chiudere bene il coperchio.
- 2.** Selezionare la Variabile 1.
- 3.** Avviare l'apparecchio e aumentare lentamente la velocità fino alla Variabile 5.
- 4.** Miscelare per 20 secondi o finché non diventa uniforme, utilizzando il pestello per premere gli ingredienti contro le lame.

Informazioni nutrizionali

Valori per porzione da 2 cucchiai (30 ml): calorie 100, grassi totali 11 g, grassi saturi 2,5 g, colesterolo 10 mg, sodio 125 mg, carboidrati totali 1 g, fibre 0 g, zuccheri 0 g, proteine 0 g