

## Salsa al formaggio (tipo gorgonzola)



**Tempo preparazione:**  
5 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 2 persone

### Elenco ingredienti

100g di formaggio tipo gorgonzola  
60ml (4 cucchiaini) di maionese  
Il succo di 1 limone  
142 ml di panna acida  
5ml (1 cucchiaino) di senape a grani interi  
Sale e pepe macinato al momento

### Istruzioni per la preparazione

Montate la lama nel Tritatutto e sbriciolate 75g di formaggio erborinato nell'apposito recipiente. Aggiungete la maionese, il succo di limone, la panna acida, la senape, sale e pepe.

Mettete il coperchio al recipiente e montate il corpo motore di Triblade.

Lavorate a velocità standard o 4, a seconda del modello, per circa 30 secondi fino ad ottenere un composto omogeneo, se necessario raccogliendo gli eventuali



residui sulle pareti. Togliete il coperchio e la lama e aggiungete il restante formaggio sbriciolato.

Servite cospargendo un'insalata composta da pancetta croccante, noci, pere, avocado e foglie d'insalata.

Togliete la base in gomma dal recipiente del Tritatutto e utilizzatela come coperchio per riporre il tutto. Agitate o mescolate immediatamente prima di servire.