

GIUSEPPE MILAZZO

SALSE EMULSIONATE

DRESSINGS

n SALSE DI BASE

- *OLIO, LIMONE O ACETO, SPEZIE, AROMI*

n SALSE DERIVATE

- *CITRONETTE (SALSA AL LIMONE)*
- *VINAIGRETTE*
- *ROQUEFORT DRESSINGS (SALSA AL GORGONZOLA)*
- *SALSA MIMOSA*
- *SALSA GRIBICHE*
- *SALSA NORVEGESE*
- *SALSA RAVIGOTE*

DRESSINGS ***(salse emulsionate)***

n **SALSA BASE**

- OLIO
- ACETO
- SPEZIE E AROMI

n **SALSA AL GORGONZOLA**

- VINAIGRETTE
- ROQUEFORT O GORGONZOLA

n **SALSA AL LIMONE**

- SALE
- LIMONE
- OLIO D'OLIVA

n **SALSA VINAIGRETTE**

- SALE
- PEPE
- ACETO
- OLIO
- ERBE AROMATICHE

n **SALSA MIMOSA**

- VINAIGRETTE
- UOVO SODO PASSATO AL SETACCIO

DRESSINGS

(salse emulsionate)

n **SALSA NORVEGESE**

- VINAIGRETTE
- TUORLO D'UOVO SODO
- FILETTI DI ACCIUGA

n **SALSA GRIBICHE**

- UOVO SODO
 - ROSSO PASSATO AL TAMINO E BIANCO TAGLIATO A JULIENNE
- SENAPE
- SALE
- PEPE
- ACETO
- OLIO
- CETRIOLINI
- CAPPERI
- CIPOLLA
- PREZZEMOLO
- DRAGONCELLO
- CERFOGLIO

n **SALSA RAVIGOTE**

- VINAIGRETTE
- CAPPERI
- CIPOLLA
- PREZZEMOLO
- DRAGONCELLO
- ERBA CIPOLLINA