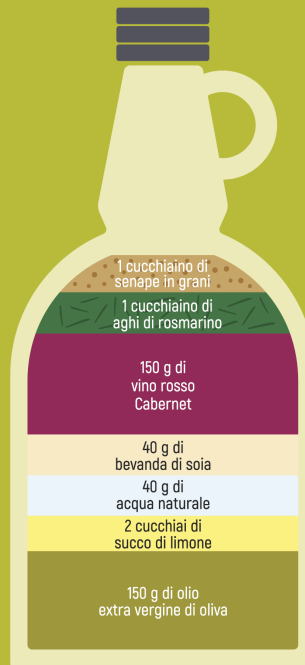


## Dressing al Cabernet e rosmarino

# DRESSING AL CABERNET E ROSMARINO



**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 8 minuti**

**Ingredienti per 4 porzioni  
(1 porzione = 2 cucchiaini di condimento)**

1 cucchiaino di senape in grani  
1 cucchiaino di aghi di rosmarino  
150 g di vino rosso Cabernet  
40 g di bevanda di soia  
40 g di acqua naturale  
2 cucchiaini di succo di limone  
150 g di olio extra vergine di oliva

### **Procedimento**

Trita gli aghi di rosmarino. Porta a ebollizione il vino rosso all'interno di un recipiente per far evaporare l'alcool e ridurre così il vino. Frulla poi tutto fino a ottenere un condimento uniforme.