

# SALSA DE ROCAFORT



## Ingredients

- 1 tassetta de llet evaporada
- ½ tassetta d'oli d'oliva
- ¼ de tassetta de vinagre
- 40 o 50 g de formatge rocafort
- sal



## Elaboració

Fica tots els ingredients menys el formatge en una batedora i tritura'ls en la primera velocitat durant 5 o 10 segons. Ha de quedar una pasta cremosa.

Afegeix el formatge i tritura tot el conjunt amb 8 o 10 cops ràpids de la batedora.

Aquesta salsa es conserva molt bé a la nevera.

Es ideal per les famoses “endívies al rocafort”.