

SALSE E SUGHI

## Salsa al curry

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



### INGREDIENTI

CIPOLLE media - 1

BURRO 50 gr

FARINA 30 gr

BRODO DI CARNE 500 ml

CURRY in polvere - 3 cucchiaini da tè

SALE

La salsa al curry è una salsa tanto particolare quanto gustosa. Cremosa e vellutata accompagnerà in modo perfetto i vostri secondi di carne.

Adatta anche ad essere utilizzata come dipping sauce in un aperitivo tra amici, magari con qualche spiedino particolare a base di crostacei, provare per credere.

### PREPARAZIONE

**1** Tritate bene la cipolla e lasciatela soffriggere a fuoco basso con il burro in una casseruola.



**2** Quando la cipolla è ben colorata, aggiungete il curry e la farina setacciati; mescolate bene.





**3** Via via che la cottura procede aggiungete del brodo, mescolate e regolate di sale.





**4** Fate addensare la salsa facendo cuocere a fuoco basso e mescolando continuamente.



**5** A densità raggiunta, frullate per omogeneizzare la salsa. Servitela in tavola in una salsiera adatta.



