

SALSE E SUGHI

Salsa al pane e vino rosso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

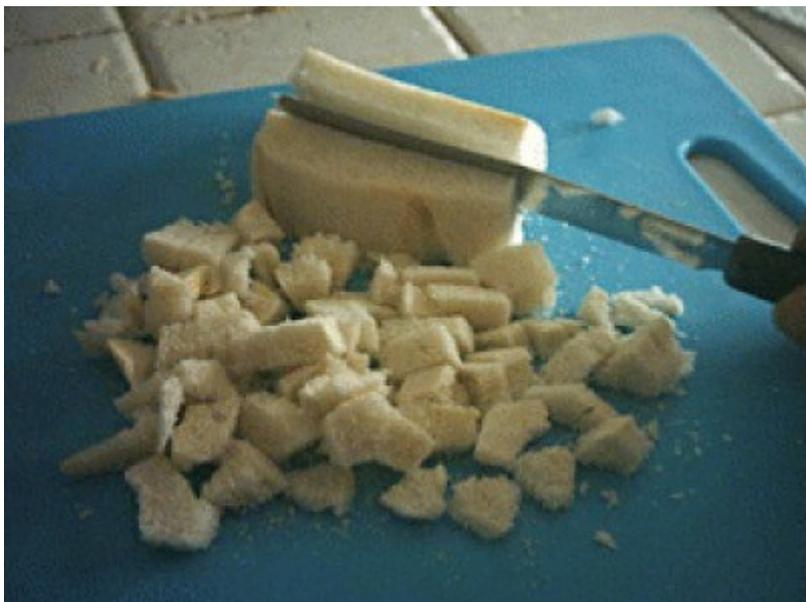
VINO ROSSO CORPOSO 200 ml
PANE SECCO 160 gr
CIPOLLE 2 o 3 -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
FILETTI DI ACCIUGHE 3
PEPERONCINO ROSSO 1
BURRO 3 cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in un tegame, unite la cipolla tritate o affettata sottile, aspettate che questa appassisca senza prendere colore e unite i filetti di acciuga.



2 Aspettate che questi si disfino e unite la mollica di pane sbriciolata.



- 3** Proseguite la cottura a fuoco basso, finché non si formi nel tegame un sugo ben amalgamato; a questo punto bagnate, in diverse riprese, con il vino rosso.

Lasciate che questo si consumi in parte e unite il peperoncino a pezzetti.



- 4** Proseguite ancora la cottura non dimenticando di aggiustare di sale.

Aspettate che si formi un sugo denso e fate un'ultima aggiunta: il burro.



5 Ancora un minuto sul fuoco perché tutto leghi e la salsa al pane è pronta.



NOTE

Questa salsa era molto usata nelle regioni che appartennero un tempo alla Magna Grecia; poi è stata quasi dimenticata, e a volte si fa confusione con una salsa analoga che si trova ancora, qualche volta, in Gran Bretagna. Ricetta tratta dal libro di Vincenzo Buonassisi "La Grande Cucina Italiana e le sue Salse". Secondo la vecchia tradizione questa salsa è molto adatta ad accompagnare pesci oppure ortaggi bolliti o patate lesse; ma potrebbe accompagnarsi benissimo anche a pasta e riso.