

SALSE E SUGHI

Salsa al rafano

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

70 g di rafano
80 g di farina
20 g di zucchero
50 g di strutto
2 dl d'aceto
2 dl di panna acida
3 dl di brodo
sale.

PREPARAZIONE

1 Mondate, grattugiate, sbollentate il rafano.

Fate colorire - in un tegame a parte - la farina con lo strutto, versate il brodo, sempre mescolando in modo che si formi una pasta omogenea; quindi, aggiungete anche una presa di sale e il rafano.

Dopo alcuni minuti, incorporate la panna, l'aceto e lo zucchero e fate bollire.

Servitela caldissima.