

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.