

SALSE E SUGHI

Soussa dj avije

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 bicchiere di miele
qualche gheriglio di noce
brodo
senape.

PREPARAZIONE

- 1 Scottate i gherigli delle noci in acqua bollente e pelateli. Pestateli quindi in un mortaio in modo da renderli quasi una farina e metteteli in una terrina. Aggiungete un cucchiaino di brodo, uno abbondante di senape, il miele e amalgamate bene il tutto finché il composto non diventa omogeneo. Questa salsa, che fa parte di quelle che vengono servite con il bollito.