

SALSE E SUGHI

Salsa al cren

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di radice di rafano (cren)
50 g di burro
2 cucchiaini di zucchero
½ mestolo di brodo vegetale
una puntina di sale
panegrattato
sale.

PREPARAZIONE

1 Grattugiate la radice; quindi ponete in un tegamino il burro e fatelo sciogliere; aggiungete il pane grattugiato (poco), mescolando con un cucchiaio di legno e lasciando rosolare bene.

Unite quindi il cren e lo zucchero amalgamandoli. Bagnate la salsa con il brodo e portatela a ebollizione. Se vi piace, aggiungete la senape e servite.