

SALSE E SUGHI

Salsa al curry

di: *Silvia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **10 min** COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

CIPOLLE media - 1
BURRO 50 gr
FARINA 30 gr
BRODO DI CARNE 500 ml
CURRY in polvere - 3 cucchiaini da tè
SALE

La salsa al curry è una salsa tanto particolare quanto gustosa. Cremosa e vellutata accompagnerà in modo perfetto i vostri secondi di carne.

Adatta anche ad essere utilizzata come dipping sauce in un aperitivo tra amici, magari con qualche spiedino particolare a base di crostacei, provare per credere.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate bene la cipolla e lasciatela soffriggere a fuoco basso con il burro in una casseruola.



- 2 Quando la cipolla è ben colorata, aggiungete il curry e la farina setacciati; mescolate bene.





3 Via via che la cottura procede aggiungete del brodo, mescolate e regolate di sale.





4 Fate addensare la salsa facendo cuocere a fuoco basso e mescolando continuamente.



5 A densità raggiunta, frullate per omogeneizzare la salsa. Servitela in tavola in una salsiera adatta.



