SALSE E SUGHI

Salsa di visciole

LUOGO: Europa / Ungheria

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

INGREDIENTI

350 gr di visciole

50 gr di farina

5 gr di sale

½ dl di vino rosso

1 chiodo di garofano

40 gr di burro

70 gr di zucchero

1 e ½ dl di crema di latte

½ limone.

PREPARAZIONE

1 Pulire e snocciolare le visciole. Bollirle per 10 minuti con lo zucchero, il chiodo di garofano la scorza del limone, 3 dl di acqua e ½ dl di vino rosso.
Rosolare nello stesso tempo la farina nel burro e mescolarla con le visciole preparate come detto. Aggiungere la crema di latte e portare ad ebollizione. Questa salsa è particolarmente indicata per torte secche o anche per gelati e creme.