

SALSA AL CURRY PER IL PESCE

Ingredienti:

- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- uno scalogno tritato,
- mezzo cucchiaino di farina 00,
- mezzo cucchiaino di curry,
- acqua di cottura al vapore del pesce.

Scaldare 3 cucchiaini di olio d'oliva e farci appassire uno scalogno tritato, unire mezzo cucchiaino di farina 00 e mezzo cucchiaino di curry e farli tostare, diluire con 1 dl di acqua aromatizzata della cottura al vapore del pesce e far sobbollire per 6 - 7 minuti.

Servire la salsa calda con trance o filetti di pesce.