

SALSA DI FINTA SEPPIA PER CARNI BIANCHE

Ingredienti:

- 1 dl di panna,
- 3/4 cucchiaini di pat  di olive,
- sale,
- prezzemolo tritato.

Far restringere su fuoco vivace 1 dl di panna (fino a ridurla di un quinto), ritirare dal fuoco e incorporare 3-4 cucchiaini di pat  di olive.

Verificare di sale e cospargere di prezzemolo tritato.

Accompagna bene la carne bianca cucinata al vapore.