

123. SALSA ALLA MAÎTRE D'HÔTEL

Sentite che nome ampoloso per una briccola da nulla!

Ma pure i Francesi si sono arrogati il diritto in questo e in altre cose di dettar legge; l'uso ha prevalso, ed è gioco forza subirlo. Anche questa è una salsa che serve per la bistecca. Tritate un pizzico di prezzemolo e per levargli l'acredine (come suggerisce qualcuno) mettetelo entro la punta di un tovagliuolo e spremetelo leggermente nell'acqua fresca. Poi formatene un impasto con burro, sale, pepe e agro di limone; mettetelo sopra al fuoco in una teglia o in un piatto e, senza farlo bollire, intingetevi la bistecca quando la levate dalla gratella, oppure delle cotolette fritte.