

## 135. SALSA DEL PAPA

Non crediate che questa salsa prenda il nome dal Papa del Vaticano, ritenendola perciò una delizia in ghiottoneria; nonostante è discretamente buona per condire le cotolette fritte.

Prendete un pugnello di capperi e spremeteli dall'aceto; prendete tante olive indolcite che levando loro il nocciolo riescano in quantità eguale ai capperi e tritate gli uni e le altre minutamente colla lunetta. Mettete al fuoco un battutino di cipolla tritata fine con un pezzetto di burro e quando avrà preso colore, bagnatelo a poco per volta con acqua perché si disfaccia. Versateci dentro il miscuglio di capperi e olive e fate bollire alquanto; unite infine un gocciolo d'aceto, una presa di farina e un altro pezzetto di burro. Per ultimo aggiungete un'acciuga tritata, e senza più far bollire la salsa, servitela.