

SALSA AGRODOLCE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Sbattete le uova insieme allo zucchero fino a quando il composto non diventerà denso.

Mettetelo quindi sul fuoco molto basso, continuando a mescolare.

Appena la salsa sarà calda (un paio di minuti) aggiungetevi l'aceto e un pizzico di sale e pepe.

Togliete dal fuoco e servite subito, calda.

Ideale per carni o verdure lesse; si può alternare con una salsa piccante.