

SALSA AL CREN 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 radice di rafano (cren)
- 1 bicchiere di panna da cucina
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 cucchiari di aceto di vino
- sale

Grattugiate la radice del cren; al ricavato aggiungete lo zucchero, poi 3 cucchiari di aceto; salate; amalgamate bene il tutto.

Quindi diluite il composto con la panna.

Servite con manzo bollito.

E' una salsa molto piccante e va usata in piccole quantità.