

SALSA AL CURRY 1

Ingredienti per 4 persone:

- burro
- cipolla tritata finemente
- vino bianco
- 1 mela
- curry
- 1 foglia di alloro
- sale
- pepe

Fate sciogliere il burro a fuoco dolcissimo e poi fatevi imbiondire la cipolla tritata fine.

Quando sarà imbiondita, unite la farina, mescolate, bagnate con il vino bianco e continuate la cottura lentamente.

Avrete prima sbucciato la mela che aggiungerete ora tagliata a fette sottilissime.

Unite anche il curry, la foglia di alloro, il sale e il pepe e fate cuocere per 10 minuti a fuoco dolce.

Passate quindi la salsa al setaccio, rimettetela nel pentolino, unite la panna e dopo un minuto versatela nella salsiera. Sarà ottima su pollo lesso o alla griglia e sui pesci.