

SALSA AL CURRY 3

Ingredienti per 4 persone:

- 40 cl di brodo
- 10 cl di panna
- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 100 g di cipolla
- 1 cucchiaio di polvere di curry
- prezzemolo
- 1 gambo di sedano
- timo
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata
- succo di limone

Fate dorare leggermente la cipolla in un tegame con il burro.

Aggiungete un trito di prezzemolo, sedano e timo, una foglia di alloro e un pizzico di noce moscata grattugiata. Cospargete con la farina e con il curry; mescolate e fate prendere un colore dorato.

Unite il brodo, portate a ebollizione, abbassate la fiamma e fate cuocere pian piano per una buona mezz'ora.

Passate al setaccio e rimettete sul fuoco portando nuovamente a ebollizione.

Aggiungete la panna, mescolate e fuori dal fuoco unite qualche goccia di succo di limone.

Ideale per carni bianche e rosse, pollame e uova.