

SALSA AL CURRY 5

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di curry
- 1 cucchiaio di farina
- 1/4 cipolla
- sale
- pepe

Tritate la cipolla e lasciatela ammorbidire per 5 minuti in un tegame con il burro.

Poi cospargetela con un cucchiaio di farina, mescolate e unite il curry diluito in poca acqua calda.

Cuocete a fuoco basso per mezz'ora, aggiungendo altra acqua a mano a mano che viene assorbita.

Salate e pepate.