

---

## SALSA AL MADERA PER CARNE ARROSTO, BOLLITI E BISTECHE

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 25 cl di brodo
- 1/2 cipolla piccola
- 1/2 bicchiere vino madera
- 2 tuorli d'uovo
- 25 cl di panna liquida
- noce moscata

Sciogliete in una casseruola 50 g di burro, incorporate un cucchiaio di farina e lasciate colorire leggermente, quindi diluite con il brodo e condite con sale e pepe~; lasciate cuocere per 10 minuti.

A parte, fate soffriggere una noce di burro con mezza cipolla tritata finissima senza farla colorire.

Appena pronta, bagnatela con un bicchiere di Madera, aggiungendo poi il tutto alla salsa.

Mescolate bene, mettete il recipiente sul bordo del fornello e unite i 2 tuorli, la panna e un pizzico di noce moscata. Fate addensare a fuoco bassissimo.