

SALSA AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cucchiaini di vino marsala
- 25 g di farina
- 80 g di burro
- 30 cl di brodo
- sale
- 1 pizzico di pepe

In un pentolino lasciate fondere il burro, unite la farina, mescolate in modo che non si formino grumi e fate colorire il composto.

A questo punto aggiungete il brodo freddo, poco alla volta, e portate a bollore.

Abbassate la fiamma e continuate la cottura fino a quando il composto è ridotto della metà.

Regolate il sale e insaporite con un pizzico di pepe macinato fresco.

Versate il vino Marsala, portate di nuovo a bollore e spegnete in modo che l'aroma di questo profumato vino non si disperda.

Variante: alla fine si può arricchire questa salsa anche con del tartufo nero tritato finemente al momento.