

SALSA AL MARSALA SECCO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 bicchieri di vino marsala secco
- 50 g di burro
- 30 g di farina
- 75 cl di brodo di carne
- poco pepe bianco appena macinato

Fate sciogliere 30 g di burro, unite la farina, mescolate con cura lasciando che la farina inizi a colorire, quindi bagnate con il brodo bollente, aggiungendolo poco per volta.

Lasciate cuocere la salsa, sempre rigirando con una spatola di legno, a fiamma moderata fino a ridurla a circa 1/5 del suo volume iniziale.

Unite il marsala, un pizzico di pepe, mescolate ancora e lasciate sul fuoco moderato per altri 10 minuti circa.

Togliete la salsa dal fuoco e unite il burro rimasto a piccoli pezzi, sbattendo con la spatola di legno.

Questa salsa viene servita con prosciutto cotto alla griglia, o con piccate e scaloppine di carne.

Il marsala può essere sostituito benissimo con madera.