

SALSA AL PORTO ALL'INGLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bicchiere di vino porto rosso (vino rosso porto)
- 25 cl di brodo di carne
- 6 cucchiaini di sugo d'arrosto
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- pepe

Mettete in una casseruola il brodo con il sugo d'arrosto, portate a ebollizione e lasciate cuocere per qualche minuto. Togliete la casseruola dal fuoco, unite la panna e, mescolando continuamente, un'abbondante presa di pepe e il porto. Rimettete nuovamente sulla fiamma bassa e, sempre mescolando, fate addensare per qualche minuto la salsa, senza però lasciarla bollire. Servitela nella salsiera precedentemente riscaldata.