

SALSA AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 30 cl di salsa al burro
- 75 g di prezzemolo tritato
- 50 cl di brodo di manzo (o brodo di pesce)

Versate il brodo in un tegame e portate a ebollizione; ritirate dal fuoco e mescolatevi 55 g di prezzemolo.

Coprite il tegame e lasciate in infusione per 15 minuti.

Passate attraverso una tela fine, aggiungete il resto del prezzemolo e la salsa al burro ben calda e mescolate con cura. Ideale per carni o pesci, lessi o arrosto.