

SALSA AL RAFANO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cucchiaini di rafano
- 25 cl di panna
- 1 cucchiaino di senape
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- 1 puntina di zucchero
- 1 pizzico di sale

Nella salsiera mettete il rafano grattugiato, bagnatelo con l'aceto, aggiungete una puntina di zucchero e un pizzico di sale.

Mescolate sino a ottenere un composto liscio, poi a poco a poco incorporatevi la panna.

Sbattete a lungo la salsa con un piccola frusta perché deve risultare soffice e voluminosa.

Va bene per carni alla griglia o per bolliti.