

SALSA AL VINO ROSSO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 30 cl di salsa spagnola
- 50 cl di vino rosso secco
- 80 g di burro
- 2 cucchiaini di cipolla affettata
- 1 mazzetto di guarnito (timo, alloro)
- sale

Fate imbiondire la cipolla in 30 g di burro; unite il vino, condite con sale, aggiungete il mazzetto guarnito e fate ridurre a fuoco vivace di 2/3.

Versatevi la salsa spagnola e fate ridurre della metà.

Eliminate il mazzetto guarnito, passate la salsa attraverso una tela e infine incorporate il burro rimasto mescolando con una frusta.

Ideale per carni rosse e cacciagione.