

SALSA AL VINO ROSSO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 dado
- 1 cipolla
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- sale
- pepe

Versate due bicchieri d'acqua in una pentola e scioglietevi il dado, aggiungete il vino e portate ad ebollizione.

Aggiungete l'alloro, la cipolla e il prezzemolo tritati, il sale e il pepe.

Intanto fate fondere il burro in un'altra casseruola ed unitevi la farina mescolando velocemente e facendola diventare una pastella omogenea.

A questo punto iniziate a diluire col brodo, mescolate e fate cuocere per 20 minuti, fino ad ottenere una salsa densa e cremosa.