

SALSA ALLA DIAVOLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di salsa demi-glace
- 15 cl di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso
- 30 g di burro
- 1 cucchiaio di scalogno tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 foglia di timo
- 1 pezzetto di alloro
- 2 gocce di salsa worcester
- poco pepe di caienna
- pepe nero pestato nel mortaio

Mettete in un tegame vino, aceto, scalogno, timo, alloro e pepe; fate ridurre di 2/3 a fuoco vivace.

Aggiungete la salsa demi-glace e fate bollire per qualche secondo.

Passate la salsa attraverso una tela e completatela con prezzemolo, un poco di pepe di Caienna e un paio di gocce di salsa Worcester.

Al termine della cottura e fuori dal fuoco aggiungete il burro a temperatura ambiente.

Ideale per pollame e piccioni alla griglia.