

SALSA ALLA MAÎTRE D'HÔTEL PER CARNI ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 cipolla
- sale
- pepe
- 2 limoni (succo)

Lasciate scaldare la padella a fuoco basso e mettetevi il burro in modo che possa fondere senza friggere; aggiungete il succo di limone, unitevi la cipolla tritata finissima e fate cuocere a fuoco basso finché sarà diventata tenera. Levate dal fuoco e aggiungete il prezzemolo tritato.