

SALSA ALLA PANNA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di burro
- 1 mela
- 2 cucchiaini di curry
- 25 cl di panna
- sale
- pepe

Stufate nel burro la cipolla, l'aglio e la mela tritati; unite il curry diluito in acqua tiepida, salate, pepate.
Cuocete per mezz'ora.
Ritirate dal fuoco, unite la panna, scaldate di nuovo e servite con pollo lessato.