

SALSA ALLA PAPRICA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di salsa vellutata
- 30 g di burro
- 1/2 g di paprica
- 1 cipolla media
- 50 g di pancetta
- 10 cl di panna acida
- 1/2 limone (succo)
- sale

Fate cuocere la cipolla affettata e la pancetta tagliata a dadi nel burro senza fare colorire il primo. Condite con sale e paprica, aggiungete la salsa vellutata e mescolate con cura. Passate al setaccio e unite infine la panna e il succo di limone. Ideale per pesci, pollame, agnello, vitello, uova.