

## SALSA ALLA SENAPE 3

Ingredienti per 4 persone:

- vino
- 1 cipolla tritata finissima
- 1 tuorlo d'uovo
- senape
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettete in una casseruola il vino con la cipolla tritata finissima e cuocetelo a fiamma vivace fino a farlo ridurre di un terzo. Levate dal fuoco, lasciate intiepidire e mescolate al vino, con una frusta, il tuorlo sbattuto e la senape aggiungendo l'olio d'oliva, sale e pepe.

Questa salsa è adatta allo stufato di verdure e agli involtini.