

## SALSA BERNESE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 5 cl di vino bianco secco
- 5 cl di aceto di vino
- 1 cucchiaio di scalogno tritato finemente
- 135 g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di dragoncello e cerfoglio tritati
- 1 pizzico di pepe di caienna
- sale

Versate in una piccola casseruola il vino bianco e l'aceto, ponete su fuoco molto basso e fate ridurre di 2/3.

Aggiungete lo scalogno, un pezzetto di burro, il cerfoglio, il dragoncello, un pizzico di sale e di pepe di Caienna.

Lasciate raffreddare, poi incorporatevi ad uno ad uno i 3 tuorli d'uovo e sbattete la salsa tenendo la casseruola sul fuoco molto basso (o a bagnomaria).

Tagliate il burro a pezzettini e aggiungeteli poco per volta, mescolando continuamente con una frusta fino ad ottenere una salsa cremosa.

Quando tutto il burro si sarà amalgamato, passate la salsa al setaccio fine e completatela, se necessario, con un ulteriore pizzico di pepe di Caienna.

Servitela tiepida: se troppo calda, potrebbe perdere la sua compattezza.

In questo caso, basterà aggiungere qualche goccia d'acqua fredda e lavorarla con la frusta per riportarla alla giusta consistenza.