

SALSA BERNESE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 175 g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 5 cucchiaini di vino bianco secco
- 5 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 30 g di scalogno tritato
- 2 rametti di cerfoglio
- 2 rametti di dragoncello
- sale
- pepe bianco
- 1 trito di cerfoglio e dragoncello

Mettete in un tegamino lo scalogno, i rametti di cerfoglio e di dragoncello, il pepe, il vino e l'aceto; fate ridurre di 2/3. Lasciate intiepidire e poi aggiungete i tuorli d'uovo diluiti con 1 cucchiaino d'acqua. Sbattete con la frusta, rimettete sul fuoco e unite poco per volta il burro e un pizzico di sale. Sbattete costantemente con la frusta fino a quando il preparato incomincia ad ispessirsi. Mettete un telo sopra una casseruola e versate la salsa arrivata al giusto punto di cottura. Torcete bene il telo per estrarre tutta la salsa e completatela con un trito di cerfoglio e di dragoncello. Ideale per pesci e carni cotti sulla griglia o allo spiedo. Contrariamente alla salsa olandese la bearnese si può usare anche fredda.