

SALSA BERNESE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di vino bianco secco
- 300 g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiaini di aceto di vino
- 1 cipolla
- 30 g di dragoncello
- sale
- pepe

In una casseruola versate il vino e l'aceto, fatelo evaporare fino a che si riduce di un terzo.

Tritate la cipolla e aggiungetela al liquido, unitevi il dragoncello, sale e pepe e mescolate.

Unite un quarto del burro e girate fino a che non si è sciolto.

Fate raffreddare un pochino, dopodichè unite i tre tuorli uno alla volta.

Unite l'altro burro un pezzetto alla volta girando continuamente con un frullino fino ad ottenere un composto cremoso.

Fate raffreddare e poi passate al setaccio.

Si serve tiepida per accompagnare carne o pesce alla griglia.