

SALSA BEAUHARNAIS

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di salsa bearnese
- 100 g di burro
- 40 g di foglie di dragoncello

Sbollentate le foglie di dragoncello, asciugatele e quando saranno raffreddate tritatele.

Mescolate le foglie con il burro e passate al setaccio.

Amalgamate il burro lavorato alla salsa bearnese.

Ideale per carni e pesci cotti sulla griglia e allo spiedo.