
SALSA BERNESE PER BOLLITI, ARROSTI E UOVA SODE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 4 cucchiaini di vino bianco
- 1 cucchiaio di cipollina tritata
- 2 tuorli d'uovo
- 100 g di burro
- 1 cucchiaio di dragoncello tritato
- sale
- pepe

Mettete in una casseruola il vino, l'aceto, la cipollina, sale e pepe e fate bollire finché il liquido sarà evaporato per metà. Passate al setaccio, travasate in una casseruola a bordi alti ed unitevi i tuorli sbattendoli con la frusta; aggiungetevi un po' di burro e rimettete sul fuoco sbattendo continuamente.

Togliete dal fuoco ed aggiungetevi ancora un po' di burro.

Ripetete questa operazione altre 5 o 6 volte aggiungendo sempre un pochino di burro in più.

Al momento di servire unitevi il tritato di dragoncello.