

SALSA BERNESE SEMPLIFICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di panna
- 1 cucchiaino di aceto aromatico
- 1 cucchiaino di dragoncello tritato
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 5 grani di pepe di caienna

In una ciotola mescolate i tuorli con la panna, un cucchiaino d'aceto aromatico, il pepe macinato e un pizzico di sale. Ponete il recipiente a bagnomaria e fate scaldare dolcemente continuando a mescolare con una frusta. Quando la salsa comincia a diventare più densa aggiungete un po' alla volta il burro a pezzettini sempre mescolando. Insaporite con un cucchiaino di dragoncello e uno di prezzemolo tritati, poi ritirate dal fuoco.