

SALSA BOIS DE BOULOGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di salsa demi-glace
- 100 g di funghi porcini freschi
- 1 cucchiaio di vino madera secco
- 20 g di burro
- sale

Affettate i funghi e fateli stufare col burro e poco sale.

Aggiungete la salsa demi-glace e il Madera.

Mescolate e lasciate cuocere a fuoco moderato fino al punto di ebollizione.

Ideale per carni bianche e rosse.