

SALSA BORDOLESE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di salsa spagnola
- 15 cl di vino rosso secco
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di scalogno tritato
- 1 pizzico di timo sbriciolato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- 6 granelli di pepe pestato nel mortaio

In un tegame fate ridurre il vino di 2/3 con lo scalogno e il timo.

Condite con sale e pepe e aggiungete la salsa spagnola; fate ridurre di 1/3.

Togliete dal fuoco e unite il burro.

Mescolate con cura, passate attraverso una tela e completate con il prezzemolo.

Ideale per carni rosse alla griglia.