

SALSA BORDOLESE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di midollo di bue
- 20 cl di vino rosso corposo
- 1 scalogno
- 25 g di burro
- 1 pizzico di timo in polvere
- 1/2 foglia di alloro
- 20 cl di salsa spagnola (o 1 dado per brodo di carne)
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale (se necessario)

Fate rosolare nel burro lo scalogno tritato; unite il midollo di bue, il timo, l'alloro e, quando lo scalogno inizia a colorire, anche il vino rosso, che lascerete poi ridurre ad 1/4 del suo volume prima di spegnere il fuoco e di passare il tutto attraverso un passino fine.

Rimettete sul fuoco la salsa ottenuta ed unite la salsa spagnola, oppure un bicchiere d'acqua bollente nel quale avrete sciolto il dado per brodo di carne.

Lasciate sobbollire per 1/4 d'ora, poi unite il succo di limone e togliete dal fuoco la preparazione.

Se necessario regolate il sale, ma tenete presente che il brodo di dado è salato.