

SALSA BRUNA

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cucchiaino di fecola (maizena)
- acqua
- sale
- pepe
- spezie
- carne

Sciogliete il succo della carne, che ha potuto incollarsi sul fondo della padella, con dell'acqua.

Diluite 1/2 cucchiaino di fecola (maizena) in un poco d'acqua e aggiungetela al succo rimestando, finché sia abbastanza densa.

Saporite la salsa con sale, pepe e altre spezie.