

---

## SALSA CALDA AL RAFANO ALL'INGLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di rafano grattugiato
- 30 g di mollica di pane grattugiata
- 150 cl di brodo di carne (anche di dado)
- 1/2 bicchiere di besciamella
- 1/4 bicchiere di panna liquida
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di senape inglese in polvere sciolta in un cucchiaino di aceto di vino
- sale
- pepe

Mettete in una casseruola 10 cl di brodo e fatevi bollire, per 20 minuti circa, il rafano grattugiato.

Diluite con il restante brodo la besciamella, unite la mollica di pane grattugiata.

la panna, mescolate bene e aggiungetela al rafano.

Mescolate accuratamente con un cucchiaio di legno e fate addensare a fuoco vivo per pochi minuti.

Passate al setaccio e unite al composto un tuorlo d'uovo e il pepe, regolando se necessario di sale.

Scaldate di nuovo la salsa e, al momento di servire, unite la senape già sciolta nell'aceto.

Nel caso la salsa fosse troppo densa potrete diluirla con qualche cucchiaio di brodo caldo.

La quantità della senape in polvere può essere variata per ridurre o accentuare il gusto forte della salsa.

Se il rafano è fresco e quindi molto piccante; l'aggiunta di senape andrebbe ridotta a una punta di cucchiaino.