

SALSA CHARCUTIÈRE

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di salsa demi-glace
- 10 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di strutto
- 2 cucchiaini di cipolla tritata
- 2 cucchiaini di cetriolini sott'aceto affettati
- 20 g di senape dolce

Fate appassire la cipolla nello strutto; versatevi il vino e fate ridurre della metà.
Aggiungete la salsa demi-glace e fate bollire per qualche secondo.
Fuori dal fuoco completate la salsa con i cetriolini e la senape; mescolate con cura.
Ideale per carni di maiale cotte alla griglia.