

# SALSA CHATEAUBRIAND

Ingredienti per 4 persone:

- 15 cl di salsa demi-glace
- 15 cl di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di scalogno tritato
- 1 cucchiaio di dragoncello tritato
- 100 g di burro a temperatura ambiente
- alcune gocce di succo di limone
- 1 pizzico di pepe di caienna

Mettete in un tegame lo scalogno e il vino e fate ridurre di 2/3.

Unite la salsa demi-glace e fate ridurre della metà; passate attraverso la tela.

Fuori dal fuoco unite un pizzico di pepe di Caienna e qualche goccia di succo di limone; incorporate con una frusta il burro morbido.

Ideale per carni bianche e rosse soprattutto alla griglia.