

SALSA COLBERT 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 2 cucchiaini di estratto di carne sciolto in 1/2 bicchiere d'acqua tiepida
- 2 cucchiari di prezzemolo tritato finemente
- 1 cucchiaio di dragoncello fresco tritato finemente
- 1/2 limone (succo)
- 1 pizzico di pepe bianco appena macinato
- 1 pizzico di sale

Le dosi sono per 25 cl di salsa.

Fate sciogliere il burro in una casseruola senza che abbia a colorire; togliete il recipiente dal fuoco ed incorporatevi l'estratto di carne diluito e mescolate con cura.

Quando i 2 ingredienti saranno ben amalgamati unite il prezzemolo e il dragoncello tritati finemente e il succo di limone. Aggiungete un pizzico di sale e di pepe bianco e servite.