

SALSA DI RAFANO 1

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di radice di rafano (cren)
- 8 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Lavare e sbucciare la radice di rafano.

Grattugiarla molto fine in una ciotola e amalgamarla bene con aceto, sale e olio.

Questa salsa deve riposare al fresco prima di essere servita.

Chi lo desidera può sbizzarrirsi con qualche variante, aggiungendo ad esempio una mela renetta acerba grattugiata.

Si tratta di una salsa a freddo, molto piccante con cui accompagnare superbamente i bolliti.

Questa preparazione è conosciuta anche come 'cren'.