

SALSA DI RAFANO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di burro
- 1/2 tazza di brodo di carne
- 1 cucchiaio di rafano
- 25 g di di farina
- 1 punta di zucchero

In un tegamino fate dorare la farina nel burro, diluite il composto con il brodo freddo. Aggiungete un cucchiaio di rafano grattugiato e una punta di zucchero. Cuocete per 10 minuti.