

SALSA DI RAFANO ALLA PANNA

Ingredienti per 6 persone:

- 50 g di rafano
- 200 g di panna freschissima
- 1 cucchiaino di senape inglese in polvere
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 3 cucchiari di pangrattato
- 1/2 cucchiaino di zucchero a velo
- 10 gocce di salsa worcester
- 1 pizzico di sale

Lavate e raschiate il rafano, grattugiatelo e mettetelo in una ciotola, unite il pangrattato, la senape, l'aceto e, mescolando con una piccola spatola, incorporatevi poco alla volta tutta la panna, lo zucchero, la salsa worcester ed un pizzico di sale, Amalgamate molte bene, versate la salsa in una salsiera e servite.

Se la radice che avete a disposizione fosse troppo secca tenetela immersa in acqua fredda almeno per 1/2 ora prima di raschiarla e di grattugiarla.