

SALSA GIALLA PER CARNI E PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaino di farina
- 20 g di burro
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 limone (succo)
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- poco brodo
- sale
- pepe

Mettete sul fuoco il burro con un cucchiaino di farina e fate prendere colore; aggiungete il brodo e, quando vedrete che il composto bollirà, togliete la salsa dal fuoco e metteteci due cucchiari di olio e un rosso d'uovo, mescolando bene. Aggiungete infine il succo di limone, un pizzico di sale e uno di pepe e il prezzemolo. Lasciate raffreddare e versatela sulla carne o sul pesce.