

SALSA LYONNAISE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di cipolla tritata finemente
- 100 g di burro
- 1 dado per brodo di carne
- 25 cl di acqua bollente
- 25 cl di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di farina bianca
- 1 pizzico di pepe bianco appena macinato

Le dosi sono per 50 cl di salsa.

Sciogliete il dado nell'acqua bollente e tenete in caldo il brodo ottenuto.

Fate rosolare la cipolla in un tegame con 50 g di burro e, quando accenna a imbiondire, versate a pioggia la farina, mescolate bene e bagnate con il vino bianco.

Lasciate addensare rapidamente, mescolando con energia, poi aggiungete il brodo bollente e un pizzico di pepe; fate cuocere a fiamma bassa per 20 minuti, mescolando spesso con la spatola di legno.

Togliete dal fuoco e unite il rimanente burro a piccoli pezzi.