

# SALSA PICCANTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di margarina di semi di girasole
- 100 g di farina
- 100 cl di acqua
- 100 cl di aceto di vino bianco
- 20 scalogni
- 100 g di cetriolini
- sale
- pepe

Portare sul fuoco l'acqua, l'aceto e gli scalogni affettati e fare ridurre il liquido di metà.  
Mescolare insieme in una casseruola con la spatola la margarina con la farina; quando si è ottenuto un composto cremoso di color nocciola, diluirlo con il liquido agli scalogni.  
Aggiustare il condimento e fare addensare la salsa a calore moderato sempre mescolando.  
Aggiungere all'ultimo momento i cetriolini affettati.  
Questa salsa va servita preferibilmente con carni rosse.