

# SALSA PROVENZALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 25 cl di fondo bruno
- 15 cl di vino bianco secco
- 50 g di cipolla tritata
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 100 g di polpa di pomodoro strizzata e a filetti
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe nero

Fate dorare la cipolla nell'olio; versatevi il vino e fate ridurre a calore vivo di 4/5.

Aggiungete il pomodoro e l'aglio che avrete schiacciato.

Condite con sale e pepe nero macinato al momento, mescolate e continuate la cottura per qualche minuto.

Aggiungete il fondo bruno, mescolate e fate cuocere per un quarto d'ora.

Eliminate l'aglio, cospargete con prezzemolo tritato e mescolate con cura.

Ideale per pesci, carni bianche e uova.