

---

## SALSA REALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di burro
- 1 bicchiere di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco
- latte
- 15 g di farina
- 1 cipollina
- 1 carota
- prezzemolo
- 2 panini (mollica)

In un pentolino fate rosolare nel burro la cipollina, la carota e il prezzemolo finemente tritati.

Spolverizzate con la farina, aggiungete un bicchiere di brodo e uno di vino.

Cuocete per circa mezz'ora.

Frullate il composto, unite la mollica di pane precedentemente ammorbidita nel latte caldo e strizzata.

Frullate tutto di nuovo e riscaldare la salsa prima di servire.