

## SALSA SUPER PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro
- 1 cipollina bianca
- 1 bicchierino di brandy
- 3 cucchiaini di polpa di pomodoro
- cerfoglio
- 1 spruzzata di salsa worcester
- 1 pizzico di pepe di caienna

In un tegame fate sciogliere il burro e insaporitevi la cipollina tritata finemente.

Appena comincia a prendere colore bagnate con un bicchierino di brandy e lasciate ridurre il liquido della metà.

Aggiungete tre cucchiaini di polpa di pomodoro e fate sobbollire alcuni minuti.

Quindi unite un po' di cerfoglio tritato, un pizzico di pepe e una spruzzata abbondante di Worcester.

Mescolate e versate in salsiera.