

SALSA YORKSHIRE

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di vino porto
- 1 cucchiaio di filettini di scorza d'arancia
- 1 cucchiaio di salsa spagnola
- 1 cucchiaio di gelatina di ribes
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 arancia sanguigna (succo)
- poco pepe di caienna

Fate cuocere per 3 minuti i filettini di scorza d'arancia nel Porto.

Sgocciolate i filettini e metteteli da parte.

Rimettete il Porto sul fuoco, aggiungete la salsa spagnola, la gelatina di ribes, un pizzico di cannella in polvere e poco pepe di Caienna.

Fate addensare sul fuoco e quindi passate la salsa attraverso una tela.

Completate con succo d'arancia e filettini di scorza.

Ideale per cacciagione e selvaggina.