

# SENAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di vino bianco secco
- 100 cl di latte
- 200 g di farina
- 200 g di semi di senape freschi
- 20 g di chiodi di garofano
- 3 peperoncini
- 1 bustina di zafferano
- olio di semi di arachidi
- aceto di vino
- sale

Versate il vino bianco in una casseruola ed unitevi i semi di senape, i chiodi di garofano, i peperoncini e lo zafferano. Mettete sulla fiamma e fate evaporare il vino di un quarto, dopodichè passate il tutto al setaccio. Mettete la farina in una terrina e aggiungetevi il latte, stemperatela senza formare grumi. Fate intiepidire questa miscela su fiamma bassa e poi aggiungetela al passato di senape. Mescolate tutto e fatelo amalgamare con dell'olio di semi di arachidi versato a filo in quantità necessaria per ottenere un impasto omogeneo. Infine unite l'aceto secondo i vostri gusti. Riponete questa salsa in vasetti di vetro, coprite la superficie con un filo d'olio e conservate in frigorifero.