

SALSA BERNESE 1

Ingredienti:

- Tre cucchiaini di aceto forte,
- una cipollina tritata fine,
- due tuorli d'uovo,
- un etto di burro a pezzetti,
- un trito di cerfoglio e prezzemolo,
- pepe.

E' una salsa che accompagna benissimo un filetto ai ferri e anche il pesce.

Mettete in una casseruolina tre cucchiaini di aceto forte e una cipollina tritata fine, lasciando ridurre il liquido circa la metà e anche più.

Togliete dal fuoco, passate al setaccio di crina e mettete di nuovo nel casseruolino.

Aggiungerete adesso due tuorli d'uovo, lavorando perché siano bene sciolti, e metterete la casseruola a bagnomaria in un recipiente con acqua bollente, mescolando sempre.

Avrete già diviso un etto di burro a pezzetti che aggiungerete uno per uno alla salsa, fino a che tutti siano incorporati. Cuocendo, la salsa prenderà una consistenza vellutata e la verserete allora in una salsiera, scaldata prima con acqua bollente.

Aggiungetevi, se volete, all'ultimo momento, un trito di cerfoglio e prezzemolo e del pepe.

Questa salsa si decompone se il calore è troppo forte: ecco perché va preparata a bagnomaria e non sulla fiamma scoperta.

E' anche una salsa che non è facile riscaldare e che va quindi preparata all'ultimo momento.