

SALSA AL BURRO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 1/2 cipolla bianca
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Tritate finemente la cipolla e mettetela in un tegamino con mezzo bicchiere d'aceto.

Ponete sul fuoco e lasciate ridurre il liquido di un terzo.

Frullate il composto, versatelo di nuovo nel recipiente e, in modo che il calore della fiamma giunga attutito, tenetelo sull'angolo del fornello, quindi cominciate ad aggiungere il burro ammorbidito a pezzettini mescolando di continuo. La salsa deve montare, risultare bianca e cremosa.

Insaporite con sale, pepe e un ciuffetto di prezzemolo tritato.