SALSA ALL'INGLESE AL BURRO E CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 70 g di burro
- 3 cucchiaini di capperi lavati e tritati finemente
- 30 g di farina bianca
- 50 cl di brodo
- sale (facoltativo)

Fate sciogliere in una casseruola 50 g di burro, unite la farina e lasciate cuocere per alcuni minuti; unite il brodo bollente, continuate a rigirare e aggiungete il sale solo se necessario (se usate il brodo di dado è solitamente già abbastanza saporito).

Lasciate cuocere fino a che la salsa sarà ben densa, e la farina avrà perso il sapore di 'crudo', unite il restante burro a pezzetti, lasciando sobbollire pianissimo e mescolando sempre.

Unite infine i capperi, rigirate bene e servite la salsa calda.