

SALSA POIVRADE

Ingredienti per 4 persone:

- 25 cl di salsa demi-glace
- 200 g di polpa di selvaggina cotta a pezzettini
- 30 g di burro
- 1/2 cipolla affettata sottilmente
- 1/2 carota tagliata a dadini piccolissimi
- 1/2 costa di sedano tritato
- 1 pizzico di timo
- 1 pizzico di alloro secco sbriciolato
- 50 cl di aceto di vino
- 10 cl di vino bianco secco
- 25 cl di brodo
- 5 grani di pepe schiacciato
- sale

Le dosi sono per 50 cl di salsa.

Fate sciogliere il burro in un tegame; aggiungete la polpa di selvaggina, fatela rosolare, - unite la cipolla, il sedano e la carota e lasciateli rosolare ancora, sino ad ottenere un intenso color nocciola.

Aggiungete l'aceto, lasciatelo evaporare a metà del suo volume, versate il vino, alzate la fiamma e fatelo evaporare.

Passate tutto nel frullatore, ottenendo una purea piuttosto densa: filtratela e rimettetela nel tegame.

Unite la salsa demi-glace, il brodo, il timo e l'alloro: rigiratela con cura, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco bassissimo fino ad ottenere una salsa ben legata e consistente.

Pochi minuti prima di togliere la salsa dal fuoco aggiungete i grani di pepe schiacciati e controllate il sale.

Nel caso la salsa risultasse troppo liquida legatela con mezzo cucchiaino di maizena.