

SALSA RAVIGOTE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di salsa vellutata
- 20 cl di vino bianco secco
- 10 cl di aceto di vino bianco
- 100 g di burro con 1 cucchiaino scalogno tritato
- 20 g di cerfoglio
- 20 g di dragoncello
- 20 g di erba cipollina

Versate il vino bianco e l'aceto di vino bianco in un tegame e fate ridurre a metà. Abbassate la fiamma, aggiungete la salsa vellutata e riportate a ebollizione. Fuori dal fuoco incorporate il burro allo scalogno e le erbe tritate.

Mescolate.

Adatta per vari usi, ma specialmente per pollo lesso.