

SALSA RAVIGOTE CALDA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 cl di vino bianco
- 5 cl di aceto di vino
- 20 cl di salsa vellutata
- 20 g di burro
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino di trito finissimo di cerfoglio, dragoncello ed erba cipollina in parti uguali

Scottate per pochi minuti lo scalogno in acqua bollente, sgocciolatelo e pestatelo finemente nel mortaio, amalgamatevi il burro e passate tutto al setaccio.

Raccogliete il burro di scalogno ottenuto in una ciotola.

Versate in una casseruola il vino bianco e l'aceto, mettere su fuoco moderato e fate ridurre di metà il volume, quindi incorporate lentamente la salsa vellutata e portate il liquido a leggera ebollizione.

Lasciate su fuoco molto basso per qualche minuto, quindi togliete la casseruola dal fuoco e unite con delicatezza il burro di scalogno appena preparato e il cucchiaino di erbe tritate.

Battete leggermente la salsa con la frusta per ben amalgamare tutti gli ingredienti, e servitela nella salsiera.