SALSA ROBERT 2

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di brodo di carne caldo (o brodo di dado)
- 1 cipolla tritata finemente
- 25 cl di vino bianco secco
- 20 g di farina
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di senape di digione

Le dosi sono per circa 50 cl di salsa.

Fate rosolare, a fuoco molto basso, la cipolla con 30 g di burro in una casseruola, in modo che la cipolla cuocia senza colorire; bagnate con il vino bianco e lasciatelo evaporare quasi completamente prima di aggiungere il brodo caldo.

Se la cipolla non si È disfatta del tutto, passate la purea al setaccio.

Fate cuocere a fiamma moderata ancora per 10 minuti.

Amalgamate bene in una ciotola il burro rimasto con la farina e aggiungeteli al resto.

Da questo momento continuate a mescolare con la spatola di legno a fate cuocere per altri 15 minuti circa, prima di unire la senape; mescolate con cura e servite.