



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



Salsa di aneto

Ingredienti per 4 persone:

25 gr. di burro.

1 cucchiaino di farina.

300 ml di brodo.

150 ml di panna acida.

3 cucchiaini di aneto tritato (1 cucchiaino di semi pestati d'inverno).

1 cucchiaino di senape francese.

Pepe nero appena macinato.

Sale.

Preparazione:

Far sciogliere il burro in un tegame. Aggiungere la farina e far cuocere mescolando continuamente per due minuti.

Riscaldare il brodo e la panna e aggiungerli al composto lasciando bollire per qualche minuto.

Unire la senape, il sale, il pepe e, poco prima di servire, l'aneto tritato.

Nonno Lucio