



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEGRATE

## Salsa al kren

### Ingredienti:

250 gr. di kren (rafano) radice.  
75 gr di aceto bianco.  
100 gr. di mollica di pane o pan grattato.  
30 gr. di sale fino.  
15 gr. di zucchero semolato.  
Olio evo.

### Preparazione:

Lavare la radice di kren, asciugarla e raschiare la corteccia con un coltello. Quindi grattugiarla finemente.  
Unire il kren, il pan grattato, l'aceto, l'olio, lo zucchero e il sale. Impastare il tutto e amalgamare per ottenere la salsa.  
E' usata per accompagnare il bollito. E' possibile decorarla con scaglie di rafano.  
Si può conservare in frigorifero purchè ricoperta di olio.

Nonno Lucio