



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