Salsa di aneto

Ingredienti per 4 persone:
25 gr. di burro.
1 cucchiaio di farina.
300 ml di brodo.
150 ml di panna acida.
3 cucchiai 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

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150