

Salsa italiana

Categoria:

Salse

Data:

14.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

- 0.45 l Acqua
- 17.5 g Brodo di manzo in pasta
- 11 g Fecola
- 0.3 l Olio d'oliva extra vergine
- 0.1 l Aceto di vino rosso
- 0.1 l Vino rosso da cucina
- 15 g Senape
- 1 g Erbe italiane
- 5 g Sale
- 1 g Pepe bianco, macinato

Preparazione: fare 9 litri di brodo e legarlo con la fecola;raffreddare in abbattitore.

Ridurre il vino rosso a 1 litro e raffreddarlo.

Unire tutti gli ingredienti e mischiare bene con la frusta a mano.

Osservazioni: È molto importante non mixare la salsa, altrimenti si separa.