

SALSA ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 10:

kg.0,5 funghi champignons
kg.0,02 funghi secchi
dl. 2 demi-glace
lt.0,3 salsa di pomodoro passata
n.2 spicchi d'aglio
kg.0,05 cipolla tritata finemente
kg.0,1 burro
dl. 2 vino bianco
kg.0,05 prezzemolo tritato
dl. 1 olio di oliva
dl. 3 fondo bruno
qb sale e pepe

Procedimento:

Rosolare la cipolla e l'aglio schiacciato con l'olio d'oliva, aggiungere i funghi freschi e quelli secchi spugnati e tritati.

Lasciare rosolare, aggiungere sale e pepe, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare, bagnare con il fondo bruno e aggiungere la salsa di pomodoro. Lasciare sobbollire a fuoco moderato.

Completare con fiocchi di burro e prezzemolo.