



Salsa alla diavola

Ottima per accompagnare i piatti di carne.

Preparare besciamella col brodo vegetale;

tritare le cipolle o scalogno;

aggiungere timo, alloro, pepe nero;

cuocere con vino e aceto;

lasciare evaporare del liquido di 2/3;

setacciare pepe di Caienna e ricuocere;

ottenere un composto con farina;

togliere dal fuoco e aggiungere tuorli, peperoncino e brandy.

[Read More](#)
