

SALSE E CONDIMENTI

Salsa scozzese per il pesce

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Scozia)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Vino rosso corposo	50 cl
Acciughe dissalate e diliscate	4
Aceto di vino rosso	1/3 bicchiere
Radice di cren (rafano grattugiato) piccola	1
Cipolle piccole tritate finemente	2
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Foglie di timo	1 pizzico
Alloro	2 foglie
Chiodi di garofano	2
Burro a temperatura ambiente	70 g
Pepe nero macinato grossolanamente	

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 75 cl di salsa. Ponete le acciughe in una ciotola coperte con l'aceto e lasciatele marinare per una settimana.
- 2 Trascorso questo tempo mettetele in una casseruola con 3 cucchiaini di aceto della marinata e con tutti gli altri ingredienti (ad esclusione del burro), ponete sul fuoco bassissimo e fate bollire per circa 30 minuti.
- 3 Passate il composto al setaccio, premendo bene gli ingredienti con il dorso di un cucchiaio, quindi versatelo in 3 bottigliette da 25 cl l'una, a chiusura ermetica.
- 4 Questo composto servirà per la preparazione della salsa: prima di usarlo ricordate di scuotere bene la bottiglietta.
- 5 Lavorate in una terrina il burro col cucchiaio di legno, mettetelo in una casseruolina, unite 2 cucchiaini del liquido preparato e fate scaldare a fiamma bassa; lasciate sobbollire per 2 minuti e servite in una salsiera preriscaldata.

- 6 Se risultasse troppo liquida, impastate con parte del burro 1/2 cucchiaino di maizena e legate con queste la salsa calda.