

Salsa alla maitre d'hotel per 6 persone

LE RICETTE DI MARIO

Salsa alla maitre d'hotel Per 6 persone

Ingredienti

Prosciutto cotto grammi 300

Funghi porcini secchi 250 grammi

Pelati Cirio n. 2 da 1 kg.

100 grammi di burro

200 grammi di olio extravergine d'oliva

Rosmarino. Salvia. Basilico. Salsa Worcester.

2 cipolle 1 spicchio d'aglio

Panna fresca. 200 grammi

50 grammi di Brandy stravecchio

Preparazione

In un tegame abbastanza grande mettere la cipolla tritata finissima, l'aglio con il burro e quando si ammorbidisce

Aggiungere il prosciutto tagliato a bastoncini e fare rosolare a fuoco basso

Mettere i funghi in un altro tegame e farli bollire per un minuto. Quando raffreddano scolarli e metterli nel tegame col prosciutto.

Fare cuocere per circa 5 minuti e unire tutti gli altri aromi

e i filetti di pomodoro tagliati a dadini.

Quando il tutto è ben cotto spegnere il fuoco e aggiungere
prima il brandy e dopo la panna.

Spolverare con parmigiano reggiano.

