



Salsa Cumberland (per bollito e arrostiti)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

80K

NOTE

INGREDIENTI

2 Arance

2 Limoni

4 cucchiaini di Senape in polvere

2 cucchiari di Gelatina di ribes

2 cucchiari di Vino rosso

2 cucchiari di Aceto bianco

Sale

Pepe

Preparazione

- Tagliate a filetti molto sottili le bucce degli agrumi con l'apposito rigalimoni (attenzione, se usate un coltellino, a eliminare la parte bianca).
- Sbollentate i filetti in una pentola di acqua per cinque minuti. Scolateli.
- Spremete gli agrumi, raccogliete il succo filtrato con un colino in un pentolino e aggiungete gelatina di ribes, aceto, vino, senape.

- Regolate di sale e pepe e portate a ebollizione. Ritirate dal fornello, fate raffreddare, unite le scorzette di agrumi e mescolate bene.

Camilla Innocenti