

# Salsa per arrosti

Ingredienti per 4 persone:

- .1 cipolla
- .olio e.v.o
- .1 cucchiaino di zucchero di canna
- .2 cucchiari di marsala
- .1 cucchiaio di farina
- .1 cucchiaino di aceto balsamico
- .300 ml di brodo di carne ( io uso anche quello vegetale)
- .fondo di cottura dell' arrosto( facoltativo)

Tagliate a rondelle la cipolla, fate soffriggere in un pentolino con l' olio. Una volta appassita, unite lo zucchero, il marsala e l' aceto e fate caramellare. Aggiungete la farina setacciata, cuocete per 2 minuti e infine unitevi il brodo(regolatevi voi in base alla quantità di brodo che vi occorre, se aggiungete brodo unite ancora un pò di farina). Cuocete per 20 minuti, dopodichè riducete il tutto a crema con un mixer, filtrate con un colino e servite calda con il vostro arrosto!

P.S. A volte nel soffritto aggiungo del burro alle erbe, provatelo!!