



SALSA CAMELLINA

Questa è una delle tre salse più caratteristiche del Medioevo. La sua presenza ai banchetti fu talmente scontata che spesso non veniva nemmeno nominata se non per confrontarla con altre.

INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di zenzero
- 1 cucchiaio di cannella
- ½ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- ½ cucchiaino di noce moscata
- 1 cucchiaio di sale
- ½ cucchiaino di pepe bianco in polvere
- 2 pugni di mollica di pane strizzata nell'aceto
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchiere di aceto di vino

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore e frullare per un minuto. Con questa salsa fortemente speziata venivano insaporite pietanze in piccolissime dosi oppure aggiunta ad altre salse e pietanze; poche gocce per volta per insaporirle.

Al fresco, si mantiene a lungo.