



## SALSA NERA

Questa salsa del XV secolo è raccomandata per la lonza arrosto e le carni in genere.

### INGREDIENTI

4 fette di pane di segale  
1 tazza di vino rosso  
1 tazza di brodo  
1 pizzico di cannella  
1 pizzico di chiodo di garofano in polvere  
Pepe nero  
Sale

### PREPARAZIONE

Tostare il pane in forno e tagliare in cubetti piccoli 2 centimetri. Coprire con il vino ed il brodo caldo e lasciare riposare 20 minuti. Frullare il tutto per ottenere un impasto cremoso e mettere a scaldare in un tegamino insieme alle spezie. Cuocere 10 minuti avendo cura che non attacchi. Controllare il sale e servire calda.