

# SALSA SUPREMA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 25 cl di consommè di pollo (o consommè di gallina)
- 30 g di burro
- 40 g di farina bianca
- 1/2 bicchiere di panna freschissima
- pepe appena macinato
- sale

Filtrate il consommè di pollo, schiacciando nel passino le eventuali verdure che sono state usate per prepararle, in modo da avere un brodo sostanzioso e saporito; sgrassatelo solo parzialmente, mettetelo in un tegame e portatelo a ebollizione a fuoco moderato.

Mettete intanto in un tegamino il burro e fatelo sciogliere.

Unite la farina e lasciate cuocere per circa 5 minuti a fuoco basso, mescolando col cucchiaino di legno senza lasciar colorire, ottenendo un roux bianco.

Aggiungete al roux bianco il brodo caldo, un po' alla volta, mescolando continuamente col cucchiaino di legno, fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea.

Regolate il sale (facendo però attenzione perché il consommè è già salato) e aggiungete un pizzico di pepe.

Fate cuocere sempre a fuoco moderato per circa 20 minuti, fino a quando la farina sarà ben cotta, quindi aggiungete poco per volta la panna, sempre mescolando, sino a quando la salsa sarà di giusta consistenza.

Questa salsa va servita caldissima, con riso bollito al burro crudo e carni bollite; è la salsa tradizionale per la gallina lessa.

Variante: potrete arricchire la salsa suprema con l'aggiunta di 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato o di un tuorlo d'uovo.