

## SALSA SUPREMA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di salsa vellutata
- 25 cl di fondo bianco
- 15 cl di panna
- 1 noce di burro

Amalgamate la salsa vellutata e il fondo bianco; fate ridurre un po' e aggiungete 10 cl di panna poco per volta. Mescolate con cura.

Togliete dal fuoco, passate al setaccio e completate con il resto della panna e con il burro.

Ideale per carni bianche, specialmente pollo lesso.