SALSA VELLUTATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 70 g di burro
- 30 g di farina
- 75 cl di brodo chiaro (di pollo o vitello) caldo
- sale
- pepe bianco

Fate sciogliere in una casseruola il burro e incorporate velocemente la farina; mescolate in continuazione con un cucchiaio di legno, lasciando cuocere fino a quando il composto sarà di un colore giallo molto pallido: otterrete così un roux biondo.

Diluite il composto con metà dose abbondante di brodo molto caldo e, sempre mescolando, completate con un pizzico di sale e poco pepe bianco.

Continuate la cottura ancora per circa 1/2 ora a fuoco molto basso, aggiungendo via via il brodo caldo rimasto e mescolando con il cucchiaio di legno in continuazione.

La salsa dovrà avere la consistenza di una crema.

Passatela quindi al setaccio e fatela raffreddare mescolando spesso, perché non si formi la pellicina in superficie.

Elemento fondamentale di questa salsa è il brodo, che deve essere chiaro, ottenuto da carne di vitello o di pollo, con aggiunta del mazzetto aromatico e di odori (sedano, carota, cipolla, pepe in grani e sale grosso), ma senza pomodoro.

Il brodo va filtrato con cura, eliminando ogni traccia di erbe e accuratamente sgrassato, prima di essere utilizzato nella preparazione della salsa.

Variante: potete sostituire il brodo con 75 cl di fumet di pesce.