

SALSE E SUGHI

Salsa suprême

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 70 g di burro
- 60 g di farina
- 1lt di fondo bianco di pollame
- 2 tuorli d'uovo
- 2 dl di panna fresca
- 50 g di burro

PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere il burro con la farina e lasciarlo cuocere a fuoco dolce per 4-5 minuti senza che prendano colore eccessivo. Quando il composto inizia a spumeggiare, bagnarlo con il fondo bianco. Rimescolare in continuazione con una frusta, sino a che la salsa giunga ad ebollizione; lasciarla quindi cuocere per circa 30 min., senza più toccarla.
A cottura ultimata, schiumare in superficie, legare con i tuorli d'uovo e la crema, incorporando al tutto il burro.