

SALSE E SUGHI

Sauce allemande

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

- 4 tuorli d'uovo
- 1 lt di fondo bianco
- 1 lt di veloutée
- 1 dl di acqua di cottura di funghi coltivati
- poche gocce di succo di limone
- 100 g di burro

PREPARAZIONE

1 Versare tutti i componenti della salsa in una casseruola agitando con una frusta. Mettere a fuoco, alzando la fiamma al massimo ed agitare in continuazione con una spatola di legno.

Lasciar ridurre il composto sino a che diventi sciropposo, aderendo alla spatola stessa. Incorporare a questo punto 100 g di burro fresco; lasciarlo sciogliere. Passare il tutto con una mussola.