

SALSE E SUGHI

Salsa veloutée

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

70 g di burro
60 g di farina
1 e ¼ di fondo bianco

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 minuti, senza più toccarla.