

SALSA BEURRE BLANC

Ingredienti:

- 2 scalogni,
- 3 cucchiari di aceto,
- 1,5 hg di burro.

E' una salsa adatta specialmente per il pesce lesso e bisogna fare molta attenzione perchè impazza facilmente, ma è delicatissima.

Va preparata a bagnomaria perché non sopporta il calore diretto del fuoco.

Tritate finemente due scalogni e metteteli nella casseruolina insieme con tre cucchiari di aceto.

Fate bollire fino a che non sia ridotto della metà, versate allora nella casseruolina un cucchiario di acqua calda e mettete la casseruolina in altro recipiente con acqua bollente, che terrete sul fuoco in modo che l'acqua continui a bollire.

Avrete tagliato a pezzettini un etto e mezzo di burro e ne metterete un pezzetto alla volta nella casseruolina, lavorando con una piccola frusta da salse.

Vedrete che il burro diventerà bianco e soffice formando alla fine una salsa densa che verserete nella salsiera scaldata, al momento di servirla col pesce.