

129. SALSA GIALLA PER PESCE LESSO

La seguente dose potrà bastare per un pezzo di pesce a taglio o per un pesce intero del peso di grammi 300 a 400. Mettete al fuoco in una piccola cazzaruola grammi 20 di burro con un cucchiaino colmo di farina e dopo che questa avrà preso il color nocciola, versatele sopra a poco per volta due ramaiuoli di brodo del pesce medesimo. Quando vedrete che la farina, nel bollire, non ricresce più, ritirate la salsa dal fuoco e versateci due cucchiariate d'olio e un rosso d'uovo, mescolando bene. Per ultimo aggiungete l'agro di mezzo limone, sale e pepe a buona misura. Lasciatela diacciare e poi versatela sopra il pesce che manderete in tavola contornato di prezzemolo naturale. Questa salsa deve avere l'apparenza di una crema non tanto liquida per restare attaccata al pesce. Sentirete che è buona e delicata. Per chi non ama il pesce diaccio servitela calda.