

SALSA ALLEMANDE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di salsa vellutata
- 50 cl di fondo bianco
- 5 cl di acqua di cottura di funghi
- 50 g di burro
- succo di limone

Versate tutti gli ingredienti eccetto il burro, in un tegame; sbatteteli con una frusta per formare un composto omogeneo. Mettete sul fornello a fuoco vivo e girate costantemente con un cucchiaino di legno. Quando la salsa diventa bella densa incorporate il burro e passate al setaccio. Ideale per crostacei e uova.