

## SALSA BERCY 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pesce di mare misto (scortano, pesce capone, nasello)
- 2 porri tagliati a julienne
- 1/2 cipolla
- 100 g di burro
- 30 g di farina bianca
- 1 foglia di alloro
- 1 costa di sedano verde
- 1 ciuffo di prezzemolo tritate finemente
- 1 limone (succo)
- 20 cl di vino bianco secco
- pepe bianco appena macinato
- sale

Le dosi sono per 50 cl di salsa.

Pulite, lavate e tagliate il pesce a pezzi.

Mettetelo in una casseruola con la mezza cipolla, l'alloro, il sedano, un poco di sale e di pepe e versatevi 50 cl di acqua; portate a ebollizione e lasciate cuocere per circa un'ora, quindi togliete il pesce e filtra e il brodo.

Fate soffriggere con 50 g di burro i porri in una casseruola: quando iniziano a colorire unite il vino bianco e lasciatelo evaporare, a fiamma moderata, sino a metà del suo volume.

In un altro tegame mettete altri 50 g di burro e fatelo liquefare, unite la farina mescolate con cura e lasciatela tostare fino a che avrà assunto un bel colore biondo.

Togliete dal fuoco il recipiente e aggiungete poco alla volta il brodo di pesce, filtrato e bollente.

Rimettete il recipiente su fuoco e, mescolando continuamente, lasciate cuocere per circa 30 minuti o più, fino a quando la salsa sarà addensata.

Aggiungete la salsa ai porri, mescolate con cura e lasciate cuocere a fiamma moderata per altri 15 minuti; unite infine alla salsa il prezzemolo tritato e il succo di limone.

Rigirate ancora, quindi versate la salsa in un recipiente di coccio oppure di porcellana e tenetela in caldo a bagnomaria, distribuendo in superficie qualche fiocchetto di burro.

Potrete utilizzare il pesce lessato accompagnato con questa salsa per preparare una insalata cotta (patate, carote, piselli, tutto lessato), legata con maionese.