

# SALSA BRETONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 75 cl di salsa vellutata di pesce
- 80 g di burro
- 3 cucchiaini di panna
- 30 g di porri
- 30 g di gambi di sedano
- 30 g di cipolle
- 30 g di funghi

Affettate porri e cipolle, tagliate a pezzetti i gambi di sedano e a filettini i funghi; fate saltare il tutto in 30 g di burro senza lasciare prendere colore.

Aggiungete la salsa vellutata di pesce e mescolate per riscaldare.

Fuori dal fuoco unite alla salsa la panna e il burro rimasto, mescolando con una frusta.

Ideale per pesci.