

SALSA CHAUD-FROID AURORA

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di burro
- 30 g di farina
- 15 cl di panna liquida
- 1 tavoletta di gelatina istantanea (dose per 25 cl)
- 100 cl di brodo di carne chiarificato
- 100 g di pomodori maturi pelati

Le dosi sono per 50 cl di salsa.

Fate sciogliere la tavoletta di gelatina in 25 cl di brodo freddo, quindi mettete sul fuoco e fate bollire per pochi minuti.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente rigirando ogni tanto.

Fate sciogliere il burro in una casseruola, unite la farina e mescolate con cura.

Togliete dal fuoco e aggiungete, poco per volta, il restante brodo freddo, mescolando energicamente con una spatola di legno.

Rimettete la casseruola sul fuoco e lasciate cuocere per 30 minuti circa, dando ogni tanto un giro di spatola.

Abbassate la fiamma al minimo e unite la gelatina mescolando energicamente; unite anche la panna e, sempre mescolando energicamente, portate a ebollizione, quindi spegnete il fuoco.

Aggiungere alla salsa la polpa dei pomodori passati al setaccio.

Lasciate raffreddare mescolando spesso, per evitare che si formi una pellicola in superficie.