

SALSA CHAUD-FROID BIANCA

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

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.

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