

SALSA DI BURRO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scalogni tritati finemente
- 15 cl di vino bianco secco
- 10 cl di fumet di pesce
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 160 g di burro freddissimo a pezzetti
- sale
- pepe bianco
- 1 cucchiaio di panna montata

Raccogliete in una piccola casseruola la brunoise di scalogno, bagnatela col vino bianco, quindi unite il fumet di pesce e l'aceto.

Accendete la fiamma e portate a ebollizione, poi riducete lievemente l'intensità del calore e, sempre tenendo il recipiente scoperto, fate ridurre il liquido in modo da ottenerne 5 cl, ossia 4-5 cucchiaini.

Filtrate il liquido ridotto con un colino, in modo da eliminare lo scalogno, e raccoglietelo in una casseruola bombata.

Riscaldare il liquido e, a fiamma bassissima, incorporatevi con la frusta, in rapida successione, i pezzetti di burro.

Continuate a montare il composto finché il burro, fondendo, risulta completamente incorporato al liquido, quindi spegnete il fuoco.

Assaggiate la salsa e correggetene il gusto con sale, pepe e, se necessario, ancora qualche goccia d'aceto.

Mescolate gli ingredienti con la frusta o un frullatore a immersione.

Incorporate infine la panna montata a neve ben ferma per conferire alla salsa maggiore densità e stabilità.

CONSIGLI.

Il "Beurre blanc", ossia il burro bianco, rappresenta una precisa elaborazione culinaria.

Si tratta di una salsa deliziosa e raffinata che rende anche i piatti più semplici delicatamente gustosi.

La morbida consistenza e la pienezza vellutata le derivano dall'ingrediente di base, ossia il burro fresco, il quale, essendo un grasso, è in grado di amplificare gli aromi e di fonderli tra loro.

Complementi ideali sono le erbe aromatiche fresche, come il basilico, il prezzemolo, l'erba cipollina, ma anche l'aglio, il rosmarino e la maggiorana.