

SALSA DI VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scalogno
- 10 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di vermouth dry
- 40 cl di fumet di pesce
- 25 cl di panna
- 20 g di burro
- sale
- pepe di caienna
- alcune gocce di succo di limone

Affettate sottilmente lo scalogno, passatelo per alcuni istanti sotto l'acqua corrente in modo da renderne più delicato l'aroma, quindi mettetelo in una casseruola con il vino bianco.

Unite il vermouth, portate a ebollizione e cuocete a calore moderato fino a far ridurre il liquido di 1/3, quindi versate anche il fumet di pesce.

Cuocete a fuoco moderato fino a quando il liquido si sarà ridotto ancora di 1/3, poi abbassate la fiamma e unite la panna. La panna serve a dare consistenza alla salsa: va incorporata lentamente, a fuoco bassissimo, mescolando in continuazione con una frusta.

Proseguite la cottura fino a quando la salsa si sarà addensata, poi passatela a un setaccio fine per eliminare lo scalogno. Raccogliete la salsa in una casseruola pulita e amalgamatevi il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, mescolando con una frusta.

Quando anche il burro sarà ben incorporato, montate la salsa servendovi di un frullatore a immersione.

In ultimo insaporite la salsa con il sale, il pepe di Caienna e il succo di limone, incorporandoli con una frusta.

CONSIGLI.

La classica salsa al vino bianco ("Sauce au vin blanc") è la salsa principale per accompagnare preparazioni a base di pesce, con il quale armonizza perfettamente, avendo un sapore estremamente delicato.

Essa si presta anche ad essere variata, in base al piatto da accompagnare, aggiungendo alcuni ingredienti, quali il burro all'astice, che ne modificano l'aroma.

Comunque, gli ingredienti base della salsa sono sempre il fumet di pesce, un Vermouth, preferibilmente il Noilly Prat, e un vino bianco secco, che conferiscono alla preparazione il suo caratteristico sapore delicato; l'aggiunta del burro e della panna serve, invece, a darle la giusta consistenza.