

SALSA FINES HERBES

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di prezzemolo
- 1 cucchiaio di cerfoglio
- 1 cucchiaio di dragoncello
- 1 cucchiaio di erba cipollina
- 100 g di burro
- 40 g di farina bianca
- 800 g di ritagli e lische di pesce freschissimo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 foglie di alloro
- 50 cl di vino bianco
- 50 cl di acqua
- poco pepe nero in grani
- poco sale

Le dosi sono per 50 cl di salsa.

In una capace casseruola sistemate i ritagli di pesce con l'alloro, il sedano, la carota, la cipolla, il vino bianco, 50 cl di acqua, poco sale e pepe in grani.

Fate bollire per 45 minuti circa, quindi passate il fumet ottenuto attraverso un colino fine.

Fate sciogliere 70 g di burro, unite la farina bianca, mescolate con cura e quando inizia a colorire, bagnate con il fumet di pesce ancora caldo e mescolate con cura.

Lasciate cuocere a fiamma molto bassa questa salsa per circa 45 minuti, avendo cura di mescolare spesso.

Fate intiepidire la salsa, quindi unite il prezzemolo, il dragoncello, il cerfoglio e l'erba cipollina tritati finemente.

Mescolate e aggiungete il rimanente burro a pezzetti; continuate a mescolare perché la salsa diventi soffice ed omogenea.