

# SALSA MATELOTE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di ritagli e lische di pesce vario
- 1/2 cipolla affettata
- 30 g di farina
- 100 g di burro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di timo in polvere
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 100 g di funghi champignon
- 100 g di cipolline spellate
- alcuni grani di pepe
- 2 cucchiaini di sale

Le dosi sono per circa 50 cl di salsa.

Lavate i ritagli di pesce e poneteli in una casseruola con 75 cl di acqua, l'alloro, il mazzetto di prezzemolo, 1/2 cipolla affettata, il vino bianco, il pepe, il timo, il sale; portate a ebollizione e lasciate cuocere per 45 minuti.

Filtrate attraverso una garza il liquido ottenuto (cioè un fumet di pesce), e tenetelo in caldo.

Lavate molto bene i funghi e fateli scottare per 10 minuti in acqua bollente salata e acidulata con un cucchiaio di succo di limone.

Scolateli e tagliateli a fettine molto sottili.

Scottate allo stesso modo le cipolline senza aggiungere il succo di limone, quindi scolatele e affettate anche queste.

Fate sciogliere 50 g di burro in un tegame, aggiungete la farina e lasciatela rosolare per qualche minuto, avendo cura di mescolare spesso con un cucchiaio di legno.

Prima che la farina prenda troppo colore, unite le cipolline e i funghi e fateli insaporire bene.

Bagnate con il fumet di pesce che avete tenuto in caldo unendolo poco alla volta e mescolando in continuazione.

Lasciate sobollire per 20 minuti a fuoco molto basso fino a che la salsa si sarà ben addensata.

Togliete dal fuoco, aggiungete il rimanente burro a pezzetti; lavorate energicamente con il cucchiaio di legno in modo da rendere la salsa spumosa.