

SALSA VELLUTATA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 50 cl di brodo
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- noce moscata
- alcuni funghi secchi
- 20 g di prezzemolo
- sale
- pepe bianco in grani

Far rinvenire i funghi in acqua tiepida.

In un tegamino sciogliere il burro, aggiungere la farina mescolando con una spatola di legno e cuocere per 2'.

Unire il brodo e portarlo, sempre mescolando, a lenta ebollizione.

Aggiungere i funghi e il prezzemolo tritati, una presa di noce moscata, sale e una macinata di pepe bianco.

Continuare a cuocere per altri 10' a fuoco medio e tegame coperto, controllando che non attacchi.

A fine cottura filtrare al passino.

Fondamentale per preparare salse a base di carni bianche e pesce e vellutate.