

SALSA VELLUTATA (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di farina
- 40 g di burro
- 50 cl di brodo
- sale
- pepe

In un pentolino fate fondere il burro a fuoco basso, versatevi a pioggia la farina (così non si formano grumi) e mescolate. Appena la crema diventa dorata e liscia, diluitela versando a poco a poco il brodo freddo (può essere vegetale, di carne o di pesce).

Mescolando portate lentamente a bollore e cuocete per circa un quarto d'ora.

Regolate sale e pepe.