

SALSA VELLUTATA DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di brodo di pesce
- 50 g di burro
- 60 g di farina
- sale
- pepe bianco

Sciogliete il burro e aggiungete la farina; mescolate e cuocete circa 5 minuti o fino a quando la salsa non si addensa, facendo attenzione che non prenda colore.

Incorporate gradualmente il brodo di pesce che avrete riscaldato, mescolando così da ottenere un composto liscio. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocete per 1 ora.

Passate al setaccio, condite con sale e pepe bianco se occorre.

Ideale per pesci.