

VELOUTÉ

Ingredienti per 8 persone:

- 625 g di roux biondo
- 550 cl di fondo chiaro
- 1 manciata di funghi

Sciogliere il roux con il fondo chiaro, facendo attenzione a non avere grumi e portare ad ebollizione. Lasciar bollire con regolarità per un'ora e mezzo circa, schiumando via con attenzione tutte le impurità. Passare al setaccio fine (o al setaggio di garza, il che é meglio) e girare ogni tanto fino a raffreddamento.