

Vellutata di vitello

Categoria:

Salse

Data:

13.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

- 50 g Burro
- 60 g Farina bianca
- 1.2 l *Fondo bianco di vitello*
- 1 x Condire (sale, caienna)
- 1 x Condire (succo di limone)

Preparazione

- Fare un roux biondo con il burro e la farina
- Lasciar raffreddare
- Portare il fondo di vitello a ebollizione e versarlo a poco a poco sul roux rimestando con un frustino
- Lasciar cuocere per ca 30 minuti a fuoco dolce rimestando con una spatola
- Aggiustare di gusto con il sale, il pepe e il succo di limone
- Passare al colino cinese