

La salsa beurre blanc

La salsa beurre blanc è una ricetta francese che arriva da Nantes, nella regione della Loira. È una salsa densa, molto cremosa e in cui l'ingrediente principale è il burro, che viene gradualmente sciolto in grande quantità.

Preparazione

1. Sbucciate lo scalogno e tagliatelo a brunoise. Versate l'aceto nella padella e riscaldatelo a fiamma bassa.
2. Aggiungete lo scalogno all'aceto e cuocete a fiamma bassa fin quando il liquido non si riduce completamente. Allora aggiungete un cucchiaio di acqua calda. Tagliate il burro molto freddo a cubetti abbastanza grandi.
3. Infilate un cubetto di burro sulla forchetta ed iniziate a scioglierlo nella padella a fuoco molto basso. Quando il burro diventerà bianco, aggiungete un altro cubetto. Potete usare la frusta per mescolare la salsa. Quando aggiungete l'ultimo cubetto di burro, togliete la pentola dal fuoco. Aggiungete il sale, il pepe, il succo di limone e rimescolate bene.

Servite la salsa beurre blanc subito appena pronta.