

SALSE E CONDIMENTI

I roux (ricetta base)

Origine: Francia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Burro	50 g
Farina	50 g
Brodo di carne (o brodo vegetale)	50 cl
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 La parola roux è francese e significa rossiccio. In campo gastronomico si riferisce a un composto di burro e farina fatto colorire per più o meno tempo a seconda delle necessità.
- 2 Infatti si distingue in roux bianco (cotto brevemente), roux biondo (cotto un po' di più), roux bruno (cotto a lungo). La coloritura si controlla a occhio, non si possono indicare tempi precisi.
- 3 I roux servono per rendere più densa una minestra o per legare meglio la salsa di una pietanza. In entrambi i casi il cibo acquista più sapore.
- 4 In un pentolino lasciate fondere il burro e quando è diventato appena dorato aggiungete a pioggia la farina mescolando velocemente per evitare grumi.
- 5 Diluite il composto versando a filo il brodo freddo e continuate la cottura per circa 20 minuti mescolando ogni tanto. Regolate sale e pepe.
- 6 Se desiderate un roux meno denso riducete a 30 g la farina e il burro, lasciando uguale il brodo. Il procedimento di cottura è lo stesso illustrato in precedenza.