

Sono molte le **salse al vino bianco** che si possono preparare sia per pietanze di pesce che per quelle di carne, ma anche di ortaggi. Se



per il pesce la scelta è generalmente obbligata per quel che riguarda il bianco, a parte qualche raro caso di pesce particolarmente grasso dove si possono azzardare anche combinazioni più fantasiose, per le carni bianche la salsa al vino bianco riguarda quelle delicate, come il coniglio o il pollo ad esempio.

Comunque si possono creare gustose salse per accompagnare tantissime pietanze.

SALSA AL VINO BIANCO E ZAFFERANO

Di preparazione semplice, la salsa al vino bianco e zafferano può accompagnare pesci di lago o ortaggi quali fagiolini e patate ma anche il pollo. Per quattro pesci, ad esempio, ma una volta presa dimestichezza con la ricetta potrete determinare le quantità anche per gli ortaggi,

Dovrete procurarvi i seguenti ingredienti:

15 cl di panna da cucina
15 cl di vino bianco secco
1 bustina di zafferano
2 scalogni
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale e pepe a piacere

Preparazione:

Per prima cosa lavate e tritate gli scalogni, per poi metterli con l'olio in una padella e farli appassire a fuoco minimo, senza dorarli.

Poi versate il vino e con fuoco medio lasciate ridurre il tutto della metà.

Aggiungete quindi la panna e fate ridurre di un'altra metà.

Sciogliete a parte lo zafferano con 2 cucchiaini di acqua bollente e quindi versatelo nella panna, lasciate altri cinque minuti sul fuoco, salate, pepate a piacere e filtrate il tutto con un colino prima di servire la salsa calda.

SALSA AL VINO BIANCO E LIMONE

Questa salsa è la più delicata per i piatti di pesce, semplice da preparare come la precedente. Inoltre può essere un'ottima base per variazioni con altri ingredienti.

Per quattro persone dovrete procurarvi:

½ litro di fumetto di pesce, un brodo concentrato ottenuto cuocendo i resti del pesce con odori e verdure.
60 gr di burro
30 gr di farina
60 cl di panna da cucina
15 cl di vino bianco
1 cucchiaio di succo di limone
sale e pepe bianco a piacere

Preparazione:

In un tegame mettete il vino per ridurlo della metà, quindi aggiungete il fumetto di pesce e portatelo ad ebollizione.

Qualche minuto prima dell'ebollizione sciogliete in un altro tegame 30 grammi di burro e quindi aggiungete la farina mescolandola bene con una frusta.

Mescolate quindi le due preparazioni per cuocerle dieci minuti circa, quindi aggiungete la panna, il limone, il sale e il pepe.

Mescolate bene e filtrate con un colino.

Quindi tagliate finemente i 30 grammi di burro restanti e metteteli nella salsa.

Questa salsa può essere completata a vostro piacimento anche con salsa di acciughe, della salsa di gamberetti che avrete saltato in padella con burro e caienna, della salsa di cozze cotte in un pentola per l'impepata e dei funghi trifolati.