

GIUSEPPE MILAZZO

# ***SALSE BIANCHE***

## **n ROUX**

- **BURRO - FARINA**

## **n SALSE DI BASE**

- **VELLUTATA - BESCIAPELLA**

## **n SALSE DERIVATE**

- **AURORA**
- **MORNAY**
- **NANTUA**
- **SOUBISE**
- **SUPREMA**

Per condire e completare paste fresche e secche, al gratin, sfoglie, uova, pesci, carni bianche, pollame e verdura.

## ***SALSE BIANCHE***

---

### *n **VELLUTATA***

- *ROUX BIANCO*
- *FONDO DI CUCINA*
- *VITELLO O POLLO O PESCE*
  - *Cuocere per 40 min. e filtrare*

### *n **BESCIAMELLA***

- *ROUX BIANCO*
- *LATTE*
- *PEPE E NOCE MOSCATA*
  - *Cuocere per 45 min. e filtrare*



GIUSEPPE MILAZZO

# *SALSE BIANCHE*

*salsa di base vellutata*

*salse derivate*

n **NANTUA** (Pesce)

- VELLUTATA
- PUREA DI POMODORO
- BURRO DI GAMBERI DI FIUME
- GAMBERI

n **SUPREMA** (Pollo)

- VELLUTATA
- PANNA LIQUIDA
- GOCCE DI LIMONE
- BURRO E PEPE

n **AURORA** (Vitello)

- VELLUTATA
- PUREA DI POMODORO
- BURRO

n **MORNAY** (uova e legumi)

- BESCIAPELLA
- ROSSI D'UOVO
- PARMIGIANO O GRUVIERA

n **SOUBISE** (legumi e pesce)

- BESCIAPELLA
- PANNA LIQUIDA
- CIPOLLA