

# **SALSE BRUNE**

## **n FONDI DI CUCINA**

- **BRUNO - BIANCO**

## **n SALSA DI BASE**

- **DEMI-GLACE**

## **n SALSE DERIVATE**

- **BERCY**
- **BORDOLESE**
- **COLBERT**
- **MADERA**
- **PERIGUEUX**

Per elaborare pietanze di carne rossa, selvaggina da piuma o da pelo, prosciutto di Praga e di York.

GIUSEPPE MILAZZO

## ***DEMI-GLACE***

- n ***FONDO COMUNE BRUNO***
- n ***FUNGHI SECCHI***
- n ***CIPOLLA***
- n ***FARINA***
- n ***BURRO***

Rosolare e imbiondire la cipolla con burro e funghi, aggiungere la farina cuocendo a fuoco lento, bagnare con il fondo bruno caldo e mischiare per sciogliere e amalgamare la farina. Cuocere a fuoco moderato per un'ora. Eliminare le impurità filtrando il tutto a fine cottura.

GIUSEPPE MILAZZO

# ***SALSE BRUNE***

*salsa di base demi - glace*  
*salse derivate*

---

## **n BERCY BERRY**

- **DEMI - GLACE**
- **VINO BIANCO**
- **SCALOGNO E PREZZEMOLO**
- **SUCCO DI LIMONE**
- **BURRO**

## **n COLBERT**

- **DEMI - GLACE**
- **BURRO**
- **SUCCO DI LIMONE**
- **PREZZEMOLO**
- **DRAGONCELLO**

**PER PREPARAZIONE DI PESCI**

GIUSEPPE MILAZZO

## ***SALSE BRUNE***

*salsa di base demi - glace*  
*salse derivate*

### n **BORDOLESE**

- DEMI - GLACE
- VINO ROSSO
- SCALOGNO
- GRANI DI PEPE
- BURRO

### n **MADERA**

- DEMI - GLACE
- BURRO
- VINO MADERA

### n **PERIGUEUX**

- DEMI - GLACE
- TARTUFI NERI
- BURRO
- VINO MADERA

PER ELABORARE PIETANZE DI CARNE ROSSA,  
SELVAGGINA DA PIUMA E DA PELO, PROSCIUTTO DI  
PRAGA E DI YORK