

Salsa bernese con Burro Chiarificato Liquido Corman

Procedimento

2	Tuorli
5 g	Aceto
200 ml	Vino bianco
2	Scalogno tritato
1	Dragoncello
1 g	Cerfoglio
1 g	Pepe
1 g	Sale
125 g	Burro Chiarificato Liquido 99,9% m.g.

Tritare finemente le erbe. Mettere in una padella vino bianco, aceto, scalogno, erbe tritate e pepe. Ridurre alla metà. Lasciare raffreddare e filtrare. Aggiungere i tuorli e sbattere velocemente in modo regolare. Rimettere sul fuoco basso e continuare a mescolare fino ad ottenere una mousse cremosa. Spegner il fuoco, una volta raggiunta una consistenza densa. Quindi togliere dal fuoco e aggiungere il burro liquido continuando a mescolare. Aggiungere ancora un po' di erbe tritate fresche e mescolare delicatamente.