

## **SALSE E CONDIMENTI**

### **Besciamella**

50 gr. di burro, ½ litro di latte, pepe bianco in polvere, 50 gr. di farina, sale e noce moscata. Sciogliere il burro nella farina. Poi girando con un mestolo di legno sempre verso destra a fuoco lento aggiungere il latte fino alla densità giusta (pochi secondi di ebollizione). Durante la cottura aggiungere sale, pepe e noce moscata.

### **Salsa alla menta**

(Classica per arrosto d'agnello). 50 foglioline di menta, 25 gr. di zucchero, ½ bicchiere d'aceto di vino bianco, due cucchiaini di acqua, sale.

Lavare le foglie di menta, asciugarle, e una volta asciutte tritarle finemente. Metterle in una terrina con un pizzico di sale e lo zucchero e, sempre mescolando, aggiungere a poco a poco l'aceto e l'acqua fino a quando lo zucchero non sarà perfettamente sciolto. Questa salsa dal sapore particolare la si può servire in alternativa alla salsa verde, per condire un piatto di carne lessa.

### **Salsa verde**

Riunite nel mixer un mazzetto di prezzemolo, 3 cucchiaini di capperi sciacquati, la scorza di un limone, filetti di acciuga, una piccola cipolla sbucciata e tagliata in quattro, 2 spicchi d'aglio, 2 patate medie lessate, pelate e tagliate in quattro e un cucchiaio di aceto bianco. Frullate il tutto, quindi mettete al minimo la potenza dell'apparecchio e versate 1 dl di olio a filo finché otterrete un composto morbido e omogeneo.