Salsa per pollo al cestello

scritto da Mirko Achermann | 12 Febbraio 2022

Ingredienti:

- 1 scalogna tritato sottile
- 2 C olio d'oliva (cucchiaio da minestra)
- 0.5 dl vino bianco
- 1 dl brodo vegetale
- 1½-2 c (cucchiaino caffè) senape in grani
- 2 c (cucchiaino caffè) curry Madras
- Pepe
- Sale
- 1 c (cucchiaino caffè) peperoncino
- 60 gr burro

Preparazione:

Rosolare lo scalogno (non bruciare), sfumare con il vino bianco.

Quando è evaporato il vino bianco aggiungere il brodo e cuocere un paio di minuti.

Aggiungere la panna, il curry, la senape e il peperoncino (eventualmente un po' di pepe)

Cucinare a fuoco dolce ca 15 minuti e farla ridurre (non deve essere troppo densa)

A piacere si può filtrare poi rimettere sul fuoco e aggiungere il burro e il sale.

Cuocere sempre a fuoco dolce un po' mescolando di tanto in tanto

Metterlo in una terrina rivestita di pellicola trasparente.

Alternativa

Per 10 persone

Ingredienti:

- 5 dl latte
- 5 dl panna
- 1 dado di pollo
- 20 gr burro
- 1 bustina zafferano in polvere
- 12 cucchiai succo di limone
- 1 cucchiaio fecola di patate

Altri ingredienti :

Un po’ di paprica, un po di curry, sale e pepe

Preparazione:

In una pentola far bollire il latte e la panna.

Aggiungere il dado, lo zafferano, il curry, la paprica e lasciare cuocere per circa cinque minuti.

Legare con la fecola di patate diluita con un po’ di acqua e lasciar bollire ancora un minuto.

Da ultimo aggiungere il succo del limone.

Nota: questa salsa non deve essere ne troppo spessa ma neanche troppo liquida. Non bisogna esagerare mettendo troppo curry, zafferano e paprica (una punta di coltello).