magimix

# BURRO BIANCO

---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 8 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 1 ciotola

- 3 scalogni (60 g) - 1 cucchiaio di aceto bianco - 250 g di burro freddo - 100 ml di vino bianco secco - 30 ml di acqua - sale, 5 grani di pepe

---

1. Sbucciare gli scalogni e tagliarli a metà. Mescolarli usando il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Riunire gli scalogni in fondo al contenitore di metallo con la spatola e aggiungere il vino bianco, l?aceto e l?acqua. Salare e pepare. Togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 5/100°C.

2. Programmare di nuovo 3 minuti/velocità 5/60°C, poi aggiungere progressivamente il burro freddo tagliato a pezzetti. Se la salsa non è abbastanza liscia, aggiungere un filo d?acqua e mescolare per 30 secondi/velocità 18.

**Consigli del cuoco :**

Per una versione speziata aggiungere un cucchiaino di curry e delle foglie di dragoncello sminuzzate. Generalmente questa salsa si serve con il pesce.

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016