

Ricette a quadretti

Il roux, ovvero la base di tutto!



ph pestogenovese.blogspot.it

Non so a voi ma a me capita spesso di leggere una ricetta e trovare delle parole delle quali ignoravo addirittura l'esistenza: **roux** è una di quelle! Si tratta di un termine culinario francese (letteralmente significa "rossiccio") che si riferisce ad un composto di burro e farina in parti uguali, fatto cuocere per più o meno tempo a seconda di voler ottenere un roux bruno o uno bianco. Il primo viene usato per insaporire, il secondo invece per addensare. I roux inoltre sono la base per la preparazione di numerose salse della cucina francese, tra le quali anche la **besciamella** (ottenuta aggiungendo latte, noce moscata e sale al roux bianco).