

# INSOLITA ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- un litro e mezzo di birra,
- 50 gr di burro,
- 40 gr di farina,
- 200 ml di panna,
- 2 scalogni,
- mezzo cucchiaino di cannella in polvere,
- zucchero,
- sale,
- pepe,
- dadini di pane bianco e integrale.

Mondate e tritate finemente gli scalogni poi rosolate in una casseruola con il burro.

Unite tutta in una volta la farina setacciata, lasciatela tostare per qualche istante, quindi versate, poco per volta, la birra e mescolate molto bene con un cucchiaio di legno.

Portate a ebollizione, regolate di sale, unite un pizzico di pepe macinato al momento, unite la cannella e un pizzico di zucchero e cuocete per 5 minuti.

Poi aggiungete la panna, lasciate addensare e servite con i crostini passati sotto il grill del forno caldo.