

BESCIAMELLA ALLA MAITRE D'HOTEL

Ingredienti per 4 persone:

- besciamella
- 40 g di burro
- 1 limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Preparate la besciamella dimezzando le dosi della Besciamella (ricetta base).

Quando è pronta diluitela con 4-5 cucchiai d'acqua calda mescolando bene.

Portate a leggero bollore, quindi unite il succo del limone filtrato al colino, il prezzemolo tritato, amalgamate il composto, ritirate e mantecatelo con il burro.