

BESCIAMELLA ALLA PAPRICA

Ingredienti per 4 persone:

- besciamella
- 1 cipollina
- 1 cucchiaio di paprica piccante

In un pentolino lasciate fondere il burro, unite la cipollina tritata che deve cuocere lentamente senza colorire, ma diventare trasparente.

A questo punto aggiungete la farina e procedete come indicato nella Besciamella (ricetta base).

Alcuni minuti prima di togliere dal fuoco insaporite con la paprica.

Consigliata per carni, pesci e verdure lessati.