

# BESCIAMELLA ALLO YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- besciamella
- 10 cl di panna
- 1 vasetto di yogurt magro
- 1 limone
- 2 cucchiaini di senape dolce
- sale

Preparate la besciamella secondo Besciamella (ricetta base).

Appena la salsa è cotta, aggiungete la panna e lasciate sobbollire il composto per un quarto d'ora continuando a mescolare.

Ritirate dal fuoco, lasciate intiepidire e poi aggiungete lo yogurt, il succo del limone filtrato al colino e, infine, due cucchiaini di senape dolce.

Regolate il sale se occorre.