

BESCIAMELLA SOUBISE

Ingredienti per 4 persone:

- besciamella
- 500 g di cipolle bianche
- 50 g di burro
- 25 cl di panna
- sale

Sbucciate le cipolle, affettatele sottilmente, sbollentatele per 5 minuti, sgocciolatele e lasciatele raffreddare. In un pentolino fate fondere il burro, unite le cipolle, salatele, cuocetele per un'ora circa a fuoco basso e coperto, aggiungendo alcuni cucchiai d'acqua calda. Devono ridursi in purè, ma senza prendere colore. Preparate la besciamella, mescolatela al purè di cipolle, unite la panna, scaldate a calore moderato.