

## SALSA AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di besciamella
- 1 confezione di panna
- 200 g di gamberetti
- 1 limone (scorza grattugiata)
- noce moscata
- sale
- pepe

Ponete la besciamella in una casseruola, unitevi la panna e mescolate. Aggiungete la buccia del limone e un po' di noce moscata. Tritate i gamberetti ed uniteli al composto e condite con sale e pepe.