

SALSA AL SUCCO D'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di latte scremato
- 10 cucchiaini di farina
- 5 arance (succo)
- sale
- pepe

Diluire la farina nel latte, versare il composto in una casseruola antiaderente e portare sul fuoco medio mescolando finché la salsa non si sarà addensata al punto giusto.

Togliere dal fuoco e aggiungere il succo delle arance e aromatizzate col pepe.

Servire con carni fredde o pesce.