

SALSA AL SUCCO DI POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di latte scremato
- 10 cucchiaini di farina
- 5 pompelmi (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 dei pompelmi e aromatizzate col pepe.

Servire con carni fredde o pesce.