

SALSA ALLO CHAMPAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- salsa besciamella
- 60 g di gamberetti lessi sgusciati
- 1/2 bicchiere di vino champagne
- sale
- pepe

Servendovi di un mixer, frullate i gamberetti e uniteli alla salsa besciamella già pronta. Condite con il sale e il pepe e aggiungete lo champagne. Mescolate bene il tutto, e otterrete un composto abbastanza denso. Salsa ideale per pesci lessi e arrostiti.