

SALSA MORNAY 2

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di salsa besciamella
- 10 cl di panna liquida
- 50 g di formaggio comtè grattugiato
- 30 g di burro

Fate scaldare in una casseruola, a bagnomaria, la besciamella, rimescolate con il cucchiaino di legno ed incorporatevi la panna liquida.

A questo punto togliete la casseruola dal bagnomaria, asciugatene il fondo e mettetela direttamente sul fuoco basso e, sempre rigirando, fate ridurre di 1/3 il volume della salsa.

Togliete la casseruola dal fuoco, amalgamatevi il comtè grattugiato e il burro a pezzettini.

Rigirate ancora e quando la salsa avrà ben assorbito il tutto, travasatela in una salsiera e servitela in tavola.