

## SALSA NANTUA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 20 cl di besciamella
- 20 cl di panna
- 100 g di burro di gamberetti
- cognac
- pepe di caienna

Mescolate in un tegame besciamella e panna e fate ridurre a metà.  
Incorporate il burro di gamberetti, il cognac e il pepe di Caienna.  
Passate al setaccio.  
Ideale per pesci lessi delicati.