

SALSA NANTUA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di salsa besciamella
- 1 bicchiere di panna liquida
- 1 pizzico di noce moscata
- 1/2 limone (scorza gialla grattugiata)
- 40 g di burro ai gamberetti
- sale
- 1 pizzico di pepe macinato al momento

Preparate la besciamella; quando sarà pronta, unite nella casseruola poco per volta la panna, quindi la noce moscata e la scorza di limone e continuate a rigirare con il cucchiaino di legno sempre sul fuoco molto basso sino a che la salsa avrà raggiunto la consistenza che aveva prima dell'aggiunta di panna.

Lasciate intiepidire, amalgamatevi il burro ai gamberetti.

Controllate il sale, spruzzate con un pizzico di pepe appena macinato.