

SALSA PARIGINA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di salsa vellutata
- 1 cucchiaio di salsa besciamella
- 10 cl di purè di funghi
- 15 cl di panna
- 50 g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- noce moscata grattugiata
- alcune gocce di succo di limone
- sale
- pepe bianco

Mescolate i tuorli d'uovo con la besciamella e il purè di funghi, condite con sale, pepe bianco, noce moscata e qualche goccia di succo di limone.

Sbattete con la frusta su fuoco moderato.

Aggiungete la salsa vellutata e poco per volta 1 dl di panna.

Quando la salsa s'attacca al cucchiaio, toglietela dal fuoco e incorporate la panna rimasta insieme al burro a temperatura ambiente.

Adatta per usi vari.