

CREMA AL LIMONE OLANDESE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di margarina (o burro),
- 6 cucchiaini di farina,
- 4 tazze di brodo,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 limone (succo),
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata,
- sale.

In una ciotola lavorare 2 cucchiaini di margarina (o burro) con 6 cucchiaini rasi di farina e aggiungervi 4 tazze di brodo. Emulsionare bene il tutto e portarlo al fuoco, a fiamma dolce, rimescolando continuamente. Dopo 10 minuti aggiungere 1 tuorlo d'uovo diluito in 2 cucchiaini di panna, il succo di 1 limone e 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata. Continuare a rimescolare mentre la crema si addensa. Aggiustare di sale e servire.