BELGA DELLO CHEF

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cespi di insalata belga,
- 40 g di burro,
- 1 cucchiaio scarso di farina,
- 1 bicchiere di latte,
- prezzemolo,
- 1/2 limone,
- sale.

Cuocere a vapore per 20' l'insalata.
Preparare una besciamella con 20 g di burro, la farina e il latte.
Cuocerla per 10', salarla, unirvi 20 g di burro, un ciuffo di prezzemolo tritato, il succo e la scorza del limone.
Versare la besciamella sull'insalata e servire.