

SALSA SOUBISE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tazza grande di besciamella
- 2 cipolle
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di panna
- poco burro
- sale
- pepe

Tagliate a fette sottilissime le cipolle e fatele cuocere in poco burro. Aggiungete il vino bianco, condite con sale e pepe e fate restringere. Quando le cipolle saranno cotte passatele al setaccio. Unite la besciamella e la panna e fate amalgamare il tutto su fuoco dolce. Ideale per pesce lesso, verdure bollite e uova affogate.