

---

## SALSA SUPREMA PER UOVA SODE, BOLLITI E ARROSTI DI

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di farina
- 20 cl di brodo
- 2 tuorli d'uovo
- 200 g di panna
- 50 g di burro
- sale
- pepe

Fate fondere il burro in un tegame a fuoco basso, aggiungete la farina e mescolate bene, lasciando cuocere un paio di minuti.

Unite il brodo a filo e continuate a cuocere per altri 5 minuti, eventualmente aggiungendo brodo o farina a seconda che il composto sia troppo denso o troppo fluido.

Unite quindi gli altri ingredienti continuando a mescolare, e levate dal fuoco dopo altri 2-3 minuti.