

SALSA VILLEROI

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 1 bicchiere di latte caldo
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di purea di tartufi neri in scatola (facoltativi)
- 2 cucchiaini di prosciutto cotto tagliato a listarelle sottili
- noce moscata
- sale
- pepe appena macinato

Le dosi sono per circa 50 cl di salsa.

Fate sciogliere il burro in una casseruola, amalgamatevi la farina, mescolate e diluite con un po' di latte caldo.

Condite la salsa con un po' di noce moscata, sale, pepe e continuate a mescolare a calore moderato per circa 1/4 d'ora.

Ritirate dalla fiamma e incorporatevi lentamente, uno per volta, i due tuorli sbattuti, il parmigiano, la purea di tartufi (se la volete usare) e le listarelle di prosciutto.

Riponete sul fuoco e, continuando a mescolare, fate ancora sobbollire la salsa per qualche minuto.