



Bimby: Salsa Mornay - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

300 gr. latte, 200 gr. panna, 80 gr. gruviera, 50 gr. farina, 50 gr. burro, 2 tuorli, sale, noce moscata  
Inserisci nel boccale il latte, la panna, la farina, la noce moscata, il burro e il sale: 7 minuti a temperatura  
90 velocità 4. Al termine unisci il gruviera e i tuorli: 5 secondi a velocità 5. Serve per gratinare pasta,  
petti di pollo e verdure lessate. Puoi versarla sulla pasta brisà@e e ottenere un'ottima quiche. Consigli:  
volendo puoi sostituire la panna con il latte.

eCucinando.it