

### **Salsa crema (per paste alimentari)**

Categoria: Salse  
Data: 21.05.2012

---

#### **Ingredienti per 1.2 Liter/1.2 l al 100% (quantità netta)**

60 g Burro  
60 g Farina bianca  
1.2 l Latte  
2.4 cl Panna 25%  
1.2 x Condire (sale, noce moscata)

#### **Preparazione**

- Preparare un roux
- Lasciar raffreddare il roux
- Portare il latte ad ebollizione e versarlo, poco alla volta sul roux mescolando vigorosamente
- Cuocere a fuoco dolce per ca. 20 minuti continuando a rimestare con una spatola
- Aggiungere la panna e portare il tutto all'ebollizione
- Passare al colino cinese
- Aggiustare di gusto