



# Salse e sughi vegetariani

## SALSA CON BESCIAPELLA



### *Ingredienti*

6 spicchi di Aglio Bianco Piacentino  
.....  
300 ml di olio extra vergine d'oliva  
.....  
1 tuorlo d'uovo (10 gr. circa)  
.....  
1 tazza di latte intero (200 ml)  
.....  
2 cucchiaini di burro (20 gr.)  
.....  
1 cucchiaio di farina (10 gr)  
.....  
sale q.b.  
.....  
pepe q.b.

### *Procedimento*

- Per prima cosa, taglia l'Aglio Bianco Piacentino più finemente possibile.
- Aggiungi il burro in una padella e fallo sciogliere a fuoco lento.
- Aggiungi la farina e fai dorare l'aglio.
- Aggiungi il latte mentre si amalgama il tutto, facendo attenzione che non si formino grumi.
- Spegni il fuoco e aggiungi il tuorlo d'uovo senza smettere di mescolare.
- Servi e sala.