

SALSA MORNAY

sauce mornay



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 55 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 50 g di burro mezzo sale - 50 g di farina - 300 ml di latte - 60 g di Emmenthal grattugiato - sale, pepe

1. Mettere il burro, la farina e il latte nel contenitore di metallo. Condire con sale e pepe e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 10/80°C.

2. Circa 1 minuto prima della fine del programma, premere Stop, aggiungere il formaggio grattugiato e premere Auto per riavviare.

Cook Expert ■