

La Salsa Mornay

Quante volte ci pare che la besciamella sulla pasta al forno (o su di un'altra preparazione da gratinare al forno) non sia proprio quello che vorremmo.

Il più delle volte ci si accontenta di mescolare del formaggio grana grattugiato e si inforna. Però... c'è la *Salsa Mornay*, una salsa molto utile non solo per legare verdure da gratinare al forno e per arricchire pesce e carni bianche durante la gratinatura.

In pratica una besciamella cui vengono aggiunti, a caldo, uova, panna e formaggio grattugiato.

Molto semplice eppure un complemento eccezionale per trasformare da buone a ottime molte preparazioni.

Meno *anonima* di una besciamella ma, come la besciamella, di semplice preparazione.

Si tratta di una salsa che, a seconda delle necessità, può essere modificata come meglio aggrada; ferma restando l'ingrediente principale: [la besciamella](#)!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

besciamella	ml.	500
2 tuorli d'uovo	pz.	2
parmigiano	g.	50
panna fresca	CT.	3

Preparazione:

Cominciare tenendo pronti tutti gli ingredienti, non solo quelli per la besciamella.

Quindi preparare la besciamella come da [ricetta](#).

Appena pronta togliere dal fuoco e, senza mai smettere di mescolare aggiungere i tuorli d'uovo, poi la panna...

... e, per finire, il formaggio grattugiato.

Continuare a mescolare brevemente fino a ottenere una crema omogenea.

Così com'è è pronta per l'uso, per esempio per legare delle verdure da gratinare al forno.

Volendo, può essere utilizzata anche il giorno seguente se conservata in frigo e in un contenitore sigillato.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Eventualmente sostituire il parmigiano con un formaggio tipo groviera o asiago grattugiato
- Io in alcuni casi (p.e. torte salate con verdure) uso solo metà besciamella e le uova intere diminuendo la quantità di panna.
- La panna può essere sostituita da del latte, volendo star leggeri!
- per il pesce si possono eliminare le uova e aggiungere un *fondo di pesce*.