

PALLINE DI BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di farina,
- 80 g di burro,
- 25 cl di latte,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 uova,
- brodo,
- sale.

Fate una besciamella alquanto soda con il burro, la farina e il latte.

Quando è pronta amalgamatevi le uova e il formaggio.

Mescolate bene.

Ricavate dal composto tante palline e rotolatele leggermente nella farina.

Scuotete l'eccesso e cuocete le palline per due o tre minuti nel brodo lievemente a bollore.