

CREMA DI BECHAMEL

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g. di burro,
- 50 g. di farina,
- mezzo litro di latte,
- sale,
- pepe,
- un pizzico di noce moscata.

Mettete sul fuoco una casseruola con il burro e la farina, mescolare bene e aggiungere poco alla volta, il latte bollente. Fate cuocere fino a quando la besciamella si sarà leggermente addensata poi aggiungere il sale e la noce moscata mescolando bene.