

BESCIAMELLA 1

Ingredienti per 1 persone:

- 60 g di farina
- 50 g di burro
- 50 cl di latte
- 1 grattatina di noce moscata
- sale
- pepe

Fate fondere il burro in una casseruolina, unite la farina setacciata e diluite il composto ottenuto con il latte tiepido; cuocete la salsa per 10 minuti e poi insaporitela con sale, pepe e noce moscata.