

## BESCIAMELLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di latte
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- noce moscata
- sale
- pepe bianco macinato al momento

Far sciogliere il burro in un tegame.

Aggiungere la farina e mescolare senza interruzione finché sia imbiandita.

Poco a poco aggiungere il latte, continuando a mescolare e aggiustare di sale, pepe e noce moscata.

Protrarre la cottura per 10-15 minuti, sempre mescolando.

La besciamella è tra le salse bianche la più diffusa.

Viene utilizzata in moltissime preparazioni e come base per altre numerose salse.

È molto usata per i timballi di pasta, per legare preparazioni a base soprattutto di verdure e per verdure gratinate.