

BESCIAMELLA 4

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 50 cl di latte
- sale
- noce moscata

Si mette il burro in una casseruolina su fuoco moderato e quando si è liquefatto si aggiunge la farina e si fa cuocere adagio adagio per qualche minuto, mescolandola continuamente ed evitando che prenda colore.

Tieni pronto il latte bollente e, a piccole quantità, aggiungilo al composto di burro e farina, sciogliendolo con una frustina o col cucchiaino di legno.

Condisci con sale e un nonnulla di noce moscata e, sempre mescolandola, falla cuocere e addensare tenendola sul fuoco per un'altra decina di minuti.