

BESCIAMELLA 6

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di latte
- 50 g di burro
- 40 g di farina
- noce moscata grattugiata
- sale
- pepe bianco
- 1 cucchiaino di cipolla finemente tritata (facoltativo)

Se usate la cipolla cuocetela nel burro.

Aggiungete la farina setacciata, mescolate e unite il latte caldo, poco per volta.

Condite con sale, pepe e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Portate a ebollizione e fate addensare mescolando sempre (circa 10-15 minuti).

Adatta per usi vari.