

BESCIAMELLA 8

Ingredienti per 4 persone:

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

Fate fondere il burro in una casseruola, gettatevi la farina e mescolate con energia.
Unite il latte caldo, continuando a girare, aggiungete sale, pepe e un po' di noce moscata.
Fate cuocere altri dieci minuti senza smettere di mescolare.