

BESCIAMELLA ALL'ANTICA

Ingredienti per 8 persone:

- 650 g di roux
- 500 cl di latte bollente
- 300 g di carne di vitello magro tagliato a dadi e saltato al burro
- 2 cipolle tritate
- 1 ramoscello di timo
- 1 pizzico di pepe spezzettato
- sale
- noce moscata

Sciogliere il roux con il latte bollente, riportare ad ebollizione e aggiungere tutti gli altri ingredienti.

Far cuocere dolcemente per circa un'ora e filtrare.

Per non far formare una pellicola in superficie durante il raffreddamento, passare un po' di burro sulla superficie quando é ancora bollente, in questo modo si isola la superficie dall'aria.