

SALSA BESCIAPELLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di latte
- 100 g di burro
- 100 g di farina bianca
- sale
- pepe
- noce moscata

Fare bollire il latte aggiungere il sale pepe e la noce moscata.

Fare fondere il burro in una casseruola aggiungere la farina bianca e mescolare bene a fuoco lento, mettere questo composto di burro e farina nel latte e girare energicamente con una frusta, cuocendo la salsa per 1-2 minuti a fuoco molto basso.