Besciamella

Pubblicato: 29-08-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 50 gr. di burro
- 50 gr. di farina 00
- ½ l. di latte intero caldo
- sale e a piacere noce moscata

Preparazione:

Fare sciogliere il burro in una casseruola, mettere la farina tutta in una volta e farla tostare per qualche minuto, aggiungere il latte e bollire per altri 2/3 minuti, aggiustare di sale e a piacere aggiungere della noce moscata.