

Besciamella

Ingredienti per 1 litro di besciamella

- .100 gr di burro
- .4 cucchiaini di farina
- .1 litro di latte
- .sale
- .pepe
- .noce moscata

Sciogliere in una pentola antiaderente il burro, una volta sciolto unite la farina setacciata. Mescolate bene con un frusta fino a creare una crema.

Unire poco alla volta il latte e mescolare con una frusta per non creare grumi.

Aggiungere sale, pepe e noce moscata. Cuocere fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Se è troppo liquida aggiungete un cucchiaino di farina o al contrario se è troppo densa, un pò di latte.