BESCIAMELLA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di farina
- 50 g di burro
- 50 cl di latte
- sale
- pepe

In una casseruola fate sciogliere il burro; aggiungete la farina e, mescolando, fatela tostare.

Otterrete un composto chiamato roux biondo.

Levate la casseruola dal fuoco e versate il latte freddo a poco a poco sempre mescolando.

Quando avrete incorporato tutto il latte, rimettete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, portate all'ebollizione.

Tenete la casseruola sul fuoco per 2 minuti circa in modo che la farina cuocia completamente.

Salate e pepate e, se vi piace, profumate la salsa con una grattata di noce moscata.