BESCIAMELLA 5

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di burro (o margarina)
- 1 tazza di latte
- 1 cucchiaio di farina
- 1/4 cucchiaino di sale
- 1 presa di pepe

La serviamo di preferenza con patate, carote, pesce, pollo o vitello.

Prendete un cucchiaio di burro o margarina, 1 tazza di latte, 1 cucchiaio di farina, 1/4 d'un cucchiaino di sale e una presa di pepe.

Fate sciogliere lentamente il burro nella pentola, incorporate la farina, poi il latte, frullando continuamente.

Portate a ebollizione e fate cuocere ancora per 3-5 minuti.

Secondo la consistenza voluta della salsa versate più o meno latte.