

BESCIAMELLA CLASSICA 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Far sciogliere il burro, aggiungerci la farina, lasciar cuocere un paio di minuti senza far prendere colore (questa preparazione si chiama un roux bianco), aggiungere il latte (freddo e tutto d'un colpo), portare ad ebollizione mescolando di continuo di preferenza con una frusta in modo da eliminare i grumi.

salare, pepare, aggiungere un po' di noce moscata.

Far bollire almeno dieci minuti per eliminare il sapore di farina cruda.

Queste dosi sono per una besciamella media, si può farla più soda o più liquida secondo gli usi cui è destinata aumentando o diminuendo le dosi di latte.