

SALSE E SUGHI

## Besciamella di Ernie

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI

LATTE TIEPIDO 1 l

BURRO 40 gr

FARINA 00 60 gr

NOCE MOSCATA poca -

SALE AL ROSMARINO poco -

PEPE poco -

GRANA GRATTUGIATO facoltativo - 30 gr

### PREPARAZIONE



**2** In una casseruola fate sciogliere il burro a fuoco dolce.

Unite 40 g di farina setacciata poco per volta e mescolare.



**3** Versate il latte poco per volta continuando a mescolare.

Dopo aver unite il primo mezzo litro di latte unite la noce moscata, il pepe ed il sale e mescolare.



**4** Continuare a mescolare ed unire i restanti 20 g di farina, il latte ed il grana.

Fate addensare su fiamma bassa fino ad avere la consistenza desiderata.



