

SALSE E SUGHI

Besciamella di CasalingheDisperate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

LATTE 900 ml
FARINA 50 gr
BURRO 50 gr
NOCE MOSCATA poca -
SALE

PREPARAZIONE



2 In una casseruola scaldate il latte.



3 In una seconda casseruola fate sciogliere il burro a fiamma bassa quindi unite la farina.



4 Mescolare e fate cuocere per 2 minuti.



5 Togliete dal fuoco ed unite il latte, poco per volta, continuando a mescolare.



6 Rimettete sul fuoco e fate addensare leggermente a fiamma bassa.



7 Unite poca noce moscata e poco sale.

