

SALSE E SUGHI

Besciamella di marble

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

BURRO 40 gr

FARINA 40 gr

LATTE 500 ml

PREPARAZIONE



2 In una casseruola lasciate bollire il latte.



3 In una seconda casseruola lasciate fondere il burro.



4 Quando il burro è fuso allontanatelo dalla fiamma ed unite la farina.



5 Mescolare con una frusta.



6 Rimettete sul fuoco e continuate a mescolare.



7 Appena comincia a sfrigolare allontanate dal fuoco.



8 Unite il latte bollente.



9 Mescolare con la frusta e lasciate addensare leggermente.



10 Per insaporire potete unire sale, pepe e noce moscata.