

Salsa besciamella

Categoria:

Salse

Data:

13.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

- 50 g Burro
- 60 g Farina bianca
- 1 l Latte
- 1 x Condire (sale, noce moscata)

Preparazione

- Preparare un roux
- Lasciar raffreddare il roux
- Portare il latte ad ebollizione e versarlo, poco alla volta sul roux mescolando vigorosamente

- Cuocere a fuoco dolce per ca. 20 minuti continuando a rimestare con una spatola
- Passare al colino cinese
- Aggiustare di gusto