



Besciamella di Bianca

Ingredienti

1/2 l. di latte caldo

50 gr. di burro

50 gr. di farina

sale q.b.

noce moscata a piacere

Per fare la besciamella sciolgo il burro in un pentolino e aggiungo la farina, faccio tostare poco perché preferisco il sapore leggero, quindi tolgo dal fuoco ed aggiungo un po' alla volta il latte caldo, quindi rimetto sul fuoco, aggiungo il sale, faccio addensare ed aggiungo la noce moscata. Se però mi serve per una preparazione che andrà in forno, allora la preparo meno densa usando solo 40 g di farina oppure aumentando il latte a 600 ml.