



Ricetta per Salsa besciamella



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 min

Ingredienti:

50 g farina istantanea o farina di grano tenero tipo blu o rossa RIEPPER

50 g burro

750 ccm latte

2 cucchiaini di sale

Preparazione:

Scaldare il latte con il sale.

Far sciogliere il burro e incorporarvi la farina, mescolando bene. Quando il burro avrà assorbito tutta la farina, aggiungere il latte caldissimo, sempre mescolando.

Cuocere lentamente per circa 10 min. A seconda dell'utilizzo aggiungere noce moscata e parmigiano grattugiato.

