



## Besciamella

[Del 07/10/2006 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 40 g di burro, 2 cucchiai di farina, 150 ml di latte (poco più di ½ bicchiere), sale, noce moscata, pepe (facoltativo).**

Far schiumare in padella il burro, versare la farina e mescolare con un cucchiaio di legno; quando la farina è color nocciola pallido versare il latte, salare, aggiungere il pepe, la noce moscata grattugiata e mescolare continuamente fino ad ebollizione; continuare a mescolare per far rapprendere la besciamella. Si usa dappertutto: in alcune preparazioni a base di carne o soprattutto per gratinare la pasta o i cannelloni al forno.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]