



Besciamella all'antica

[Del 10/01/2003 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 650 g di roux, 500 cl di latte bollente, 300 g di carne di vitello magro tagliato a dadi e saltato al burro, 2 cipolle tritate, 1 ramoscello di timo, 1 pizzico di pepe spezzettato, 1 ramoscello di timo, sale, noce moscata

Sciogliere il roux con il latte bollente, riportare ad ebollizione e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Far cuocere dolcemente per circa un'ora e filtrare. Per non far formare una pellicola in superficie durante il raffreddamento, passare un po' di burro sulla superficie quando é ancora bollente, in questo modo si isola la superficie dall'aria.

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