



Besciamella vegetale

[Del 13/07/2007 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 cucchiaini di olio d'oliva, 50 g di farina di frumento, 25 cl di brodo vegetale, noce moscata, pepe bianco (facoltativo), sale

In 1 pentolino alto e stretto far scaldare l'olio. Fuori dal fuoco unire la farina e mescolare con energia per far sì che i 2 elementi si amalgamino bene. Rimettere sul fornello protetto da uno spargifiamma e, 1 mestolo alla volta, aggiungendo il brodo caldo mescolando senza interruzione. Far addensare la salsa fino alla giusta consistenza. Aggiustare di sale. Aggiungere la noce moscata e volendo pepe bianco macinato. Il brodo vegetale può essere proficuamente sostituito dall'acqua di cottura della verdura che deve essere condita con la besciamella.

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