

CANNAMELA

Besciamella



Ingredienti

- 50g burro
- 50g farina
- 1/2l latte caldo
- noci moscate macinate CANNAMELA
- pepe nero in grani tappomacina CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
5 persone



Portata
Salsa



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
159*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Sciogliere su fuoco dolce il burro senza farlo friggere.
- 2 Unire la farina e rimstando con una frustina cuocere per pochi min il composto per renderlo omogeneo.
- 3 Aumentare la temperatura e unire il latte caldo in due o tre riprese, sempre mescolando per legare il tutto.
- 4 Aromatizzare con 2 giri di **pepe nero in grani tappomacina CANNAMELA**.
- 5 Profumare con 2 pizzichi di **noci moscate macinate CANNAMELA** e regolare di sale.
- 6 Abbassare il fuoco e proseguire la cottura per circa 10 min mescolando frequentemente. Spolverizzare con un pizzico di **noci moscate macinate CANNAMELA** e utilizzare.