

Molho Béchamel

50 gr manteiga
30 gr farinha de trigo
500 ml leite
1 colher de chá noz
moscada
1 colher de chá pimenta
do reino
quanto basta sal

Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio. Misture a farinha de trigo. Aos poucos, vá inserindo o leite mexendo constantemente. Quando o leite ferver, tempere com sal, baixe o fogo e cozinhe por 20 minutos misturando ocasionalmente. Por fim, coloque a noz moscada e a pimenta preta.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)