

# *Salsa besciamella*

## *Ingredienti*

1 cucchiaio colmo di margarina  
1 cucchiaio colmo di farina  
1/2 L di latte  
sale, pepe, noce moscata

## *Preparazione*

Scaldare il latte per 2 minuti nel microonde  
Sciogliere la margarina in un pentolino a fuoco basso (senza far bollire)  
Quando la margarina si sarà sciolta, aggiungere la farina e mescolare fuori dal fuoco.  
Quando il composto sarà omogeneo, aggiungete poco alla volta il latte nel pentolino, sul fuoco.  
Aumentare il fuoco a fuoco medio e mescolare costantemente. Salare e pepare, aggiungere la noce moscata.  
La besciamella sarà pronta quando il composto diventerà denso.