

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.