

# *Salsa béchamel*

## *Ingredienti*

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

## *Preparazione*

Scaldare il latte per 2 minuti nel microonde  
Sciogli la margarina in una casseruola a fuoco basso (senza ebollizione)  
Quando la margarina si è sciolta, aggiungere la farina e mescolare dal fuoco.  
Quando la miscela è omogenea, aggiungi il latte a poco a poco alla casseruola, al fuoco.  
Aumenta la potenza del fuoco (fuoco medio) e mescola costantemente. Sale e pepe, aggiungi la noce moscata.  
Béchamel è pronto quando la miscela diventa densa.