

SALSE E SUGHI

Salsa al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



INGREDIENTI

100 cl di latte scremato
1 cucchiaio di farina
5 limoni (succo)
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Diluire la farina nel latte, versare il composto in una casseruola antiaderente e portare sul fuoco medio mescolando finché la salsa non si sarà addensata al punto giusto. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo dei limoni e aromatizzate col pepe. Servire con carni fredde o pesce.