

SALSE E SUGHI

## Salsa al tamari

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

½ litro di latte di soia  
4 cucchiaini di tamari  
3 cucchiaini di farina di frumento  
leggermente setacciata.

### PREPARAZIONE

- 1 Stemperate la farina nel latte e, tenendo mescolato con un cucchiaino di legno, portate a ebollizione e cuocete a fuoco molto moderato sino a ottenere una salsa abbastanza densa.
- 2 Aggiungete il tamari, tenete sul fuoco ancora un paio di minuti e quindi spegnete.