

SALSE E SUGHI

## Una besciamella

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

300 ml di latte  
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva  
1 cucchiaio di farina  
sale e noce moscata.

### PREPARAZIONE

**1** In un pentolino versare l'olio e la farina; mettere sul fuoco a fiamma molto bassa e amalgamare i due ingredienti. Aggiungere lentamente il latte mescolando continuamente.

Portare ad ebollizione.



**2** Salare, speziare e far cuocere per un paio di minuti. La besciamella sarà pronta quando si sarà addensata.

Si può variare la quantità di farina per una minore o maggiore densità.





NOTE