

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