

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.