

SALSE E SUGHI

Salsa di base al latte

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

50 g di farina integrale di grano

50 g di burro

½ l di latte

sale.

PREPARAZIONE

1 Una crema bianca che funge da condimento base per molti piatti e può essere arricchita man mano di vari componenti. Bollire il latte con gli eventuali aromi (pepe in grani, erbe varie, cipolla a fettine..etc), togliere dal fuoco e lasciare in infusione per 10-15 minuti, poi filtrare.

Sciogliere il burro e versarvi la farina, cuocendo e mescolando per pochi minuti. Unire a poco a poco il latte, evitando di formare grumi, e far bollire per 4-5 minuti.

2 Questa salsa è adatta – con tutte le sue varianti ed aromatizzazioni – a far parte di

pietanza già pronte.