### Salsa béchamel

#### Ingredienti

1 cucchiaio di cucchiaio di margarina

1 cucchiaio di farina

1/2 L di latte

sale, pepe, noce moscata

#### Preparazione

Scaldare il latte per 2 minuti nel microonde

Sciogli la margarina in una casseruola a fuoco basso (senza ebollizione)

Quando la margarina si è sciolta, aggiungere la farina e mescolare dal fuoco.

Quando la miscela è omogenea, aggiungi il latte a poco a poco alla casseruola, al fuoco.

Aumenta la potenza del fuoco (fuoco medio) e mescola costantemente. Sale e pepe, aggiungi la noce moscata.

Béchamel è pronto quando la miscela diventa densa.