

Salsa béchamel

Ingredienti

1 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.