

BESCIAMELLA VEGETALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 g di farina di frumento
- 25 cl di brodo vegetale
- noce moscata
- pepe bianco (facoltativo)
- sale

In un pentolino alto e stretto far scaldare l'olio.

Fuori dal fuoco unire la farina e mescolare con energia per far sì che i due elementi si amalgamino bene.

Rimettere sul fornello protetto da uno spargifiamma e, un mestolo alla volta, aggiungendo il brodo caldo mescolando senza interruzione.

Far addensare la salsa fino alla giusta consistenza.

Aggiustare di sale.

Aggiungere la noce moscata e volendo pepe bianco macinato.

Il brodo vegetale può essere proficuamente sostituito dall'acqua di cottura della verdura che deve essere condita con la besciamella.