

## Besciamella Vegana Senza Lattosio



---

*TEMPI DI PREPARAZIONE* 10 minuti

*TEMPO DI COTTURA* 10 minuti

---

### *Ingredienti per 4 persone*

- / g 500 di SOYADRINK CLASSICO VALSOIA
- / g 50 di OLIO DI SOIA (5 cucchiai)
- / 2 cucchiai di farina noce moscata sale e pepe

### *Procedimento*

1. In un pentolino antiaderente mettete l'OLIO DI SOIA, fatelo scaldare e versatevi la farina mescolando molto velocemente con un cucchiaio di legno fino a ottenere un impasto molto omogeneo.
2. Lasciate il pentolino sul fuoco a fiamma bassa e aggiungete SOYADRINK CLASSICO VALSOIA a filo continuando a mescolare con attenzione affinché non si formino grumi. Regolate di sale e pepe e unite abbondante noce moscata grattugiata. Continuate a mescolare e fate addensare la salsa per altri 5-6 minuti.
3. A cottura ultimata, spegnete il fuoco e lasciate riposare la salsa per 4-5 minuti a pentola coperta, in modo che possa ulteriormente addensarsi.