

SALSE E SUGHI

Besciamella densa di marble

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

BURRO 40 gr

FARINA 40 gr

LATTE 500 ml

La ricetta della **besciamella densa** è sempre molto ricercata. Spesso infatti si ha l'esigenza di farla molto ben consistente in modo da poterla usare come più si vuole. Marble, una utente del forum di cookaround ha lasciato in un post il suo procedimento e noi lo abbiamo selezionato con piacere perché ci sembra molto facile. Provate questa ricetta della besciamella e fateci sapere com'è andata! Questa salsa è buonissima e viene utilizzata spesso in cucina. Provate ad esempio ad utilizzarla con i [cavoletti di Bruxelles](#) per farli gratinati: un successo!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare una bella besciamella densa vi consigliamo di preparare per tempo tutti gli ingredienti in modo di averli a disposizione quando vi serviranno.



- 2 In una casseruola lasciate bollire il latte.





3 In una seconda casseruola lasciate fondere il burro.



4 Quando il burro è fuso allontanatelo dalla fiamma ed unite la farina.



5 Mescolare con una frusta.



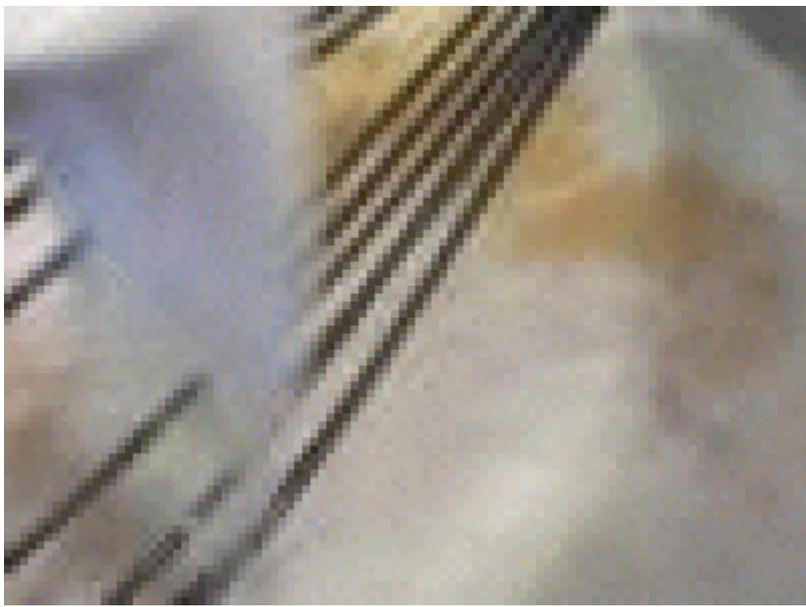
6 Rimettete sul fuoco e continuate a mescolare.



7 Appena comincia a sfrigolare allontanate dal fuoco.



8 Unite il latte bollente.



9 Mescolare con la frusta e lasciate addensare leggermente.



10 Per insaporire potete unire sale, pepe e noce moscata.

CONSIGLIO

È necessaria la noce moscata nella besciamella densa?

Di certo dà quel tocco in più caratteristico, ma se non piace può anche ometterla!

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarla per due giorni al massimo in un frigorifero.

Posso surgelarla?

Sì puoi anche surgelarla per averla a disposizione all'occorrenza.