

SALSE E SUGHI

Besciamella fluida

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

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



INGREDIENTI

FARINA 1 cucchiaio e mezzo -

LATTE 500 ml

SALE

PEPE

NOCE MOSCATA poca -

BURRO colmo - 1 cucchiaio da tavola

Se stai cercando la ricetta della **besciamella fluida** ecco la versione che fa per te! Questo procedimento ci è stato lasciato sul forum da una nostra utente e per la facilità di procedimento abbiamo voluto riproporvela. La besciamella è una salsa molto diffusa nelle cucine degli italiani e si usa sia per arricchire i primi ma anche per dare forza ai secondi. Essendo abbastanza calorica si usa spesso nei piatti invernali come timballi e lasagne ma sapete che è perfetta anche per i fritti?

Provate ad utilizzarla per fare le [crocchette di pollo](#) e [prosciutto](#): sono buonissime!

PREPARAZIONE

1 In una casseruola mettere farina, sale, noce moscata e pepe.



2 Aggiungete poco latte e mescolare bene senza fare i grumi.



3 Continuate ad unire il latte poco per volta sempre mescolando.

Unite anche il burro.



4 Trasferite sul fuoco e fate cuocere senza smettere di mescolare.

Quando comincia a bollire mescolate più velocemente per qualche minuto.

Togliere dal fuoco quando comincia ad addensare.



CONSIGLIO

E se volessi farla più densa?

Puoi aggiungere un cucchiaino raso di farina!

Mi si sono fatti i grumi come mai?

Bisogna mescolare in maniera rapidissima per non formarli.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarla in frigorifero per due giorni in un contenitore adatto agli alimenti.