

SALSE E SUGHI

## Besciamella veloce

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI

1/2 lt di latte  
25 g di farina  
20 g di burro  
sale e noce moscata.

La **besciamella veloce** è l'asso nella manica di chi ha voglia di cucinare qualcosa di buono senza però perdere molto tempo ai fornelli. Questa variante che ci è stata lasciata sul forum di cookaround è una versione che possiamo definire "rapida" ma di certo non è da meno di quella tradizionale più lunga. Pochi ingredienti servono per fare una delle salse più amate e apprezzate della cucina italiana. Se amate questa salsa e la utilizzate spesso, vi consigliamo di provarla anche in maniera più insolita, provatela nel [croque madame](#): la bontà assoluta!

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare la fare la besciamella veloce, è necessario mettere la farina in un recipiente e stemperarla con un po' di latte, tolto dal mezzo litro.



- 2 Bollire il restante latte. In un recipiente a parte, appena incomincia a bollire versare la farina stemperata, aggiungere il burro e girare con la frusta per il tempo necessario fino alla densita' voluta, circa un minuto, salare e aggiungere la noce moscata.



## NOTE

**Ma il burro si versa così com'è?**

Sì, il burro in questo caso non viene soffritto.

**Porei utilizzare l'olio?**

Ti consiglio di no, la ricetta è proprio con il burro.

**Quanto tempo prima posso realizzarla?**

La besciamella può essere conservata a lungo, quindi direi anche il giorno prima puoi prepararla.