

SALSE E SUGHI

# Besciamella densa di marble

di: *marble*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 20 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



La ricetta della **bescamella 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!

## INGREDIENTI

BURRO 40 gr

FARINA 40 gr

LATTE 500 ml

## 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