

SALSE E SUGHI

# Besciamella veloce

di: *bellabionda*

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