

SALSE E SUGHI

# Besciamella: la ricetta perfetta e più veloce

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



**Besciamella:** qual è la ricetta perfetta? Tutti conosciamo la salsa besciamella, quella crema vellutata, morbida e goduriosa che arricchisce tantissime delle nostre preparazioni a partire dalle lasagne, alla pasta al forno, ai timballi per arrivare agli sformati. Ma sapete quali sono i **segreti per una besciamelle light**, veloce e semplice fatta in casa?

Una volta imparato con la nostra video ricetta e i nostri consigli, troverete inutile andare a comprare quella già pronta! Inoltre la potrete aromatizzare come più vi piace! Ma non sempre si ha successo nel

fare la **besciamella liscia**, spesso restano dei grumi fastidiosi. Per essere fluida bisogna quindi rispettare alcune piccole semplici regole che vi spiegheremo **passo passo**.

Ci avete chiesto anche la ricetta della **besciamella senza burro**, ma a nostro avviso non viene perfetta come quella classica. Ma un giorno di certo vi proporremo anche l'altra variante più leggera.

## INGREDIENTI

BURRO 70 gr

FARINA 60 gr

LATTE INTERO 1 l

SALE

**Ricetta besciamella perfetta: la video ricetta per una preparazione perfetta e veloce.**

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco le indicazioni per come fare la besciamella veloce: sciogliete il burro insieme alla farina dopo averla setacciata. Lasciatelo riscaldare per qualche minuto senza che prendano colore.





**2** Aggiungete un po' di latte e rimescolate con una frusta. Aggiungete altro latte solo quando il precedente sia stato assorbito dal composto di farina e burro.



**3** Salate e lasciate cuocere a fuoco dolce onde evitare che la salsa bruci sul fondo e mescolando per evitare che si formino grumi.



4 A cottura ultimata, passatela con un colino e lasciate raffreddare.



CONSIGLIO