

SALSE E SUGHI

Besciamella: la ricetta perfetta e più veloce

LUOGO: Europa / Francia

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

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **besciamella**: qual è la **ricetta perfetta**? Tutti conosciamo la **salsa besciamella**, quella **crema vellutata, morbida e cremosa**, che arricchisce tantissime delle nostre **ricette** a partire dalle [lasagne](#), passando per la [pasta al forno](#) di tutti i tipi, fino ad arrivare a **timballi e sformati**. Nella **ricettadi** oggi, con il nostro **video** e il **passo passo fotografico**, ti sveleremo i segreti per **preparare in casa una besciamella perfetta**, lo faremo in modo **veloce** e alla portata di tutti anche dei cuochi meno esperti! vedrai che una volta imparato, non **comprerai** più la besciamella già pronta!

Hai già deciso come usare la tua **salsa besciamella**?
Ecco **alcune ricette** che devi **assolutamente provare**
:

[Patate al forno gratinate con besciamella e prosciutto](#)

[Cannelloni di crespelle](#)

[Lasagne vegetariane](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 1 l

BURRO 70 gr

FARINA 60 gr

SALE

NOCE MOSCATA facoltativa -

PEPE NERO facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1** In un pentolino dal fondo spesso, metti il burro e fai scaldare a fuoco basso, quando sarà sciolto aggiungi la farina setacciata e mescola con una forchetta o con una frusta a mano. Il composto che ottieni con questa operazione si chiama roux.





2 Quando il roux avrà preso forma e consistenza, versa un mestolo di latte e fallo assorbire mescolando.





3 Adesso unisci il restante latte, aggiusta con un pizzico di sale e se vuoi rendere la tua

besciamella ancora più saporita, anche del pepe e della noce moscata grattugiati e continua a mescolare.





- 4 Quando la besciamella sarà arrivata a bollore, ti accorgerai che inizierà a "tirare" continua a cuocere a fuoco dolce fino a che non avrà una bella consistenza corposa e vellutata, priva di grumi.



CONSERVAZIONE

Se ti avanza della besciamella, puoi conservarla in frigorifero in un contenitore ermetico per 2-3 giorni al massimo. Per renderla di nuovo cremosa, puoi lavorarla con le fruste e aggiungere un po' di latte se necessario.