

## LA BESCIAMELLA



Ecco la ricetta per la besciamella, una delle salse di base fondamentale per preparare tanti piatti.

La besciamella è una salsa di origine francese, ma ora mai è diventata parte anche della cucina italiana, per esempio senza besciamella non ci potrebbero essere le lasagne al forno, e la besciamella appare già nel libro dell'Artusi, anche se la chiama "balsamella". Fare la besciamella con la nostra ricetta è facile, e richiede giusto una decina di minuti, e quindi non c'è proprio bisogno di usare quella di produzione industriale in scatola.

### Ingredienti

#### Ingredienti per la besciamella

1/2 litro di latte (possibilmente intero)

50 g. di burro, 50 g. di farina

sale q.b., una grattatina di noce moscata

### Preparazione

1. Mettete il burro in una pentolino o tegame, preferibilmente alto e stretto (noi usiamo il bollitore del latte).

2. Fate fondere il burro a fuoco dolce

3. Fuori dal fuoco unite la farina e mescolate con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo. Fate cuocere uno o due minuti sempre mescolando



4. Sempre mescolando versate a filo il latte; non preoccupatevi se vi sembra di veder dei grumi all'inizio, continuate a mescolare e vedrete che il composto farina-burro si scioglierà perfettamente nel latte (se proprio andasse male, passate il tutto al setaccio prima di continuare la cottura).



## LA BESCIAMELLA

5. Salate e aromatizzate con una bella grattatina di **noce moscata**, poi fate cuocere la besciamella mescolando di continuo.



6. Continuate la cottura fino a quando la besciamella sarà bella densa.



### Le varianti della besciamella

Questa è la ricetta della **besciamella classica**, ma se per qualunque ragione non volete usare il burro, potete preparare una **besciamella con l'olio**, molto indicata per piatti di lasagne o di cannelloni a base di verdura. Mentre se non volete usare il latte questa **ricetta vi spiega come fare la besciamella senza latte**. In Francia la besciamella è il punto di partenza di tante salse, anche voi potete ottenere molto semplicemente altre salse a partire da questa; per esempio aggiungete un po' di salsa di pomodoro molto densa per ottenere una delicata **salsa rosata**, oppure la besciamella può diventare gialla con il curry o con lo zafferano.

### Alcuni consigli sulla preparazione della besciamella.

Questa ricetta serve per preparare una **besciamella di consistenza media**, se la vostra ricetta richiede una besciamella molto soda, basta aumentare in modo proporzionale la farina e il burro, per esempio usare 70 g. di farina e 70 g. di burro; viceversa se volete una **besciamella più fluida** aumentate un pochino la quantità di latte. Se non usate la besciamella subito dopo averla preparata, passate sulla superficie un pezzetto di burro, in questo modo non si formerà una spiacevole pellicola.

