

La besciamella

La **besciamella**, o per chiamarla con suo nome originale "la sauce à la Béchameil", caposaldo e regina delle salse bianche, è una salsa originaria della Francia ma viene utilizzata moltissimo anche in Italia, col nome appunto di besciamella, e in Inghilterra, dove è conosciuta col nome di "salsa bianca".

L'inventore della besciamella fu il marchese di Nointel, **Louis de Bechamel**, che per primo nel XVII la propose nelle sue ricette.

Il nome "besciamella", però, le fu assegnato solo dopo da Francois Pierre de la Varenne, cuoco del Re Luigi XIV, che la inserì nel suo libro di ricette "Le Cuisinier François" dandole questo nome per onorare il suo inventore.

Oggi, molto autorevoli chef sono d'accordo su una probabile origine Italiana della Besciamella: deriverebbe dalla toscana salsa colla e sarebbe stata esportata in Francia da Caterina de' Medici.

Ingredienti:

Burro 100 g **Farina** 100 g **Latte** 1 litro **Noce moscata** un pizzico **Sale** un pizzico

Preparazione



Per la preparazione della besciamella mettete in un pentolino il **burro** (1), fatelo sciogliere e aggiungete la **farina** setacciata (2) facendo cuocere il tutto per qualche minuto, mescolando continuamente (3) ed evitando di farle prendere colore o farla attaccare.



Avrete così ottenuto quello che i francesi chiamano roux; a questo punto togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete al roux il **latte** caldo (4) mescolando il tutto con un



cucchiaio di legno. Rimettete quindi il pentolino sul fuoco, fate cuocere a fiamma bassa finché la salsa comincerà a bollire e aggiungete un pizzico di **sale** e un pizzico di **noce moscata** (5). Coprite il pentolino con un coperchio e fate cuocere la besciamella, sempre a fuoco basso, per 15 minuti, il tempo necessario per far addensare la salsa, mescolando di tanto in tanto (6). Fatto questo la vostra besciamella è pronta.

Consiglio

Quando preparerete la **besciamella** vi consiglio di non mischiare il **burro** e la **farina** sul fuoco: la **farina**, infatti, cuocendo troppo in fretta non si amalgama bene al **burro** e forma dei fastidiosi grumi difficili da sciogliere anche con l'aggiunta del **latte**.

E' molto meglio togliere un istante il pentolino dal fuoco, amalgamare i due ingredienti e rimetterlo solo dopo sul fuoco. Volendo potete anche personalizzare la vostra **besciamella** a seconda del menù: aggiungete del brodo vegetale per accompagnare le verdure, delle erbe aromatiche per la carne e il pesce. Sempre in base all'utilizzo che ne dovete fare potete decidere se volete la vostra besciamella più o meno consistente: per renderla più consistente basta aggiungere al composto della **farina**, se la volete più liquida basterà aggiungere del **latte**. La besciamella, oltre ad essere utilissima in piatti complessi come lasagne, cannelloni e molti altri, è ottima per guarnire i famosissimi "vol-au-vent" o per insaporire piatti al forno di carne, verdure lessate, pesce, soufflé, insomma... sbizzarritevi!!

Curiosità

Sembra che il **roux**, il composto di **farina** e **burro** indispensabile per preparare la besciamella, fosse già conosciuto almeno un secolo prima dell'invenzione della besciamella: Sabina Welserin, nel 1553, lo inserisce nel suo ricettario di cucina come salsa per condire carni e pesce.