

SALATA

Ingredienti per 1 Litro di besciamella

Burro 100 gr, Sale 1 pizzico, noce moscata grattugiata q.b., farina tipo 00 100 gr, latte fresco intero 1 lt

Preparazione:



Per preparare la besciamella mettete a scaldare in un pentolino il latte (il latte deve essere molto fresco e intero) (1); a parte fate sciogliere il burro a fuoco basso (2), poi spegnete il fuoco e aggiungete la farina setacciata a pioggia (3), mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Poi rimettete sul fuoco dolce e mescolate fino a farla diventare dorata.



Avrete così ottenuto quello che i francesi chiamano roux (4); aromatizzate il latte con la noce moscata (5) e un pizzico di sale (potete fare queste operazioni anche come ultimo passaggio, quando la besciamella sarà pronta); poi unitelo poco alla volta al roux (6), mescolando energicamente il tutto con la frusta.



Cuocete 5-6 minuti a fuoco dolce finché la salsa si sarà addensata (7) e inizierà a bollire. Con questa ricetta otterrete una densità media (8); se volete una besciamella più liquida dovrete diminuire le dosi di burro e farina; per una besciamella più densa dovrete al contrario aumentare le dosi di burro e farina. La vostra besciamella è pronta (9): potete usarla per piatti complessi come lasagne, cannelloni e molti altri primi piatti. È ottima per guarnire i famosissimi "vol-au-vent" o per insaporire piatti al forno di carne, verdure lessate, pesce, soufflé, insomma: sbizzarritevi!

Conservazione: Se non utilizzate subito la besciamella, versatela in una ciotola e copritela con pellicola trasparente a contatto perché non si crei la pellicina in superficie. Una volta fredda, la besciamella si può conservare in frigorifero, chiusa in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni al massimo. All'occorrenza per farla tornare liscia e cremosa, basterà lavorarla con le fruste di uno sbattitore elettrico; se necessario potete aggiungere poco latte per renderla più fluida durante la lavorazione con le fruste. La besciamella si può congelare per circa 1 mese.

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.

DOLCE

Ingredienti per mezzo litro di besciamella:

50 gr di farina, 50 gr di burro, 500 ml di latte, 1/2 baccello di vaniglia o aroma, 5 cucchiaini rasi di zucchero semolato, 1/2 cucchiaino di cannella, 1/2 fiala gusto arancia o 1/2 arancia grattugiata

Procedimento:

- Scaldare il latte aromatizzato con la cannella e l'aroma all'arancia e spegnere il fuoco.
- Preparare il roux di burro e farina, e versarlo nel latte a fuoco spento, rimstando con un cucchiaino di legno, a questo punto versarvi la vaniglia.
- Rimettere sul fuoco per c.ca 10" per raggiungere la densità. La salsa sarà cotta quando velerà il cucchiaino.

Consigli: Potrete utilizzarla anche con pietanze agrodolci, con il cotechino (la consiglio profumata al limone) e con il classico dessert di Natale: il panettone!

Per una variante "chantilly" aggiungete alla crema c.ca 100 ml di panna montata per 1/2 litro di dose.

È un'ottima sostituzione alla crema pasticcera per chi è intollerante alle uova e perfetta in egual misura per farcire torte. Se la preferite al cioccolato potrete dividere la salsa e sciogliere c.ca 70-80 gr di cioccolato fondente al latte o bianco, da aggiungere alla salsa ancora calda, sempre per 1/2 litro di dose.

Quindi 250 ml + 70-80 gr di cioccolato.