

Besciamella



La besciamella è una salsa molto diffusa in Francia ed Italia, utilizzata in molte preparazioni la besciamella è una ricetta base che consiste nel cuocere fino ad addensare un composto di burro, farina e latte.

Esecuzione: Media

Preparazione: 5

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare la besciamella. Fai fondere il burro ed aggiungi molto lentamente la farina setacciata fino ad ottenere un impasto; aggiungi quindi il latte caldo a filo e mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi.

Cuoci a fuoco basso mescolando bene, aggiungi una grattugiata di noce moscata e del sale e porta ad ebollizione; lascia cuocere fino all'ottenimento della consistenza desiderata, che sarà più densa per i ripieni e più liquida per condimenti.

Se non hai un setaccio da farina, compralo subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per 4 persone

- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 500 ml di latte
- sale
- noce moscata