

Besciamella

ricetta veloce

Besciamella ricetta veloce e semplice:

5 dl. di latte intero

25 gr di burro

3 cucchiaini da minestra rasi di farina bianca

mezzo cucchiaino da caffè di sale



FACILEeBUONO

Ecco come prepararla



In un pentolino mettiamo il latte, incorporiamo a pioggia la farina mescolando di continuo con una frusta. Quando tutti i grumi si saranno sciolti, aggiungiamo il burro.

Accendiamo il fuoco a media temperatura e sempre rimestando aggiungiamo il sale.

Continuiamo a rimestare fino a che la besciamella si sarà addensata.

Questa salsa di base, ingrediente indispensabile in ricette tradizionali come le lasagne, ha origini lontane. Se ne ha notizia già nel 15mo secolo.

Nata in Toscana con il nome di "salsa colla" è stata poi molto apprezzata dalla cucina francese, dove ha acquisito il nome attuale.

Ecco la ricetta di come fare in casa una besciamella veloce e semplice senza noce moscata.

La salsa besciamella è ottima per lasagne oppure come base per altre ricette aggiungendo del pomodoro e panna, si ottiene la salsa aurora.