

Besciamella

La **besciamella** è una salsa molto famosa, utilizzata in Italia come ingrediente di numerose preparazioni come ad esempio le lasagne alla bolognese, i cannelloni, pasta al forno e gratin in genere.

La **besciamella** è una salsa molto usata nella cucina francese e italiana, che se ne contendono le origini, ma anche in quella inglese. Nel tempo, si è codificata una ricetta piuttosto standard, che prevede una proporzione di ingredienti secondo cui, per ogni 100 ml di latte ci vogliono esattamente 10 g di burro e 10 g di farina. Ne troviamo però spesso versioni con proporzioni differenti o contenenti anche formaggio, brodo, erbe e spezie di vario tipo.

La versione di **besciamella** che vi propongo è quella tipicamente emiliana, che contiene anche il Parmigiano Reggiano grattugiato e la proporzione vista di 100:10:10 fra latte, burro e farina. Immane la noce moscata.

INFORMAZIONI

- 5 persone
- **210Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**

INGREDIENTI

- 50 g di burro
- 50 g di farina di grano tenero tipo 00
- 500 ml di latte fresco intero
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata
- Sale

PREPARAZIONE

- Mettere una casseruola, preferibilmente antiaderente, il burro e portarla su fiamma media. Quando il burro si è sciolto e comincia a schiumare significa che l'acqua che contiene sta evaporando.
- Lasciarlo schiumare per circa un minuto e quando le bollicine cominceranno a diminuire incorporare la farina poco a poco, togliendo il pentolino dal fuoco per qualche istante se il composto tende a scurire troppo e mescolando accuratamente con la frusta affinché non si formino grumi.
- Versare il latte a temperatura ambiente, poco per volta, stemperandolo bene.
- Alzare la fiamma a fuoco medio e mescolare fino ad ebollizione, quindi aggiungere il Parmigiano e una grattugiata di noce moscata. Regolare di sale.
- Proseguire la cottura, mescolando continuamente, fintanto che il composto non acquisisce la consistenza desiderata.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

Se non si utilizza subito, coprire la besciamella con pellicola trasparente a contatto, perchè altrimenti si forma una pellicina superficiale. Una volta raffreddata si può conservare in frigorifero per un paio di giorni, ben chiusa. Al momento di utilizzarla scaldarla dolcemente sul fuoco aggiungendo un pochino di latte per ridarle fluidità.