

## Salsa besciamella

### Ingredienti

500 ml di latte

35 g di farina

40/50 g di burro

sale fino qb

noce moscata q.b.

### Preparazione



1. In una casseruola fondere il burro a fiamma dolce, in un'altra riscaldare il latte (deve arrivare quasi a bollire) con la noce moscata.



2. Aggiungere la farina al burro, lasciare cuocere finchè non forma una leggera schiuma biancastra in superficie e spegnere il fuoco.



3. Togliere dal fuoco il latte e lasciarlo intiepidire, quindi versarlo gradatamente sul roux mescolando in continuazione con una frusta e una spatola di legno, in modo da non formare dei grumi.
4. Fare riprendere velocemente l'ebollizione continuando a mescolare.
5. Salare e lasciare sobbollire per 4-5 minuti a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto.
6. Se non si impiega subito, cospargere la superficie con fiocchetti di burro e conservarla in caldo a bagnomaria, o abbatterla di temperatura e conservarla in frigorifero coperta con pellicola.



### Note e... Sonia consiglia

- a) Per piccole quantità, il latte può essere aggiunto anche freddo.
- b) La quantità di burro e di farina è indicativa, in quanto secondo l'uso, può variare da 20 a

180 g per litro di latte.

**c)** Il roux è il composto formato da burro e farina cotto sul fuoco. Per la besciamella occorre il roux bianco, quindi non deve prendere colore.

**d)** Per limitare la coagulazione delle proteine del latte (impropriamente si dice che il latte si straccia), è bene non portare il latte a piena ebollizione prima della legatura e salarlo solo dopo l'aggiunta del roux.

**d)** L'invenzione di tale salsa è attribuita al marchese Louis de Béchameil, vissuto al tempo di Luigi XIV. Di certo si sa però che in documenti italiani antecedenti tale epoca era già presente una salsa chiamata "balsamella", pertanto si presume che i meriti del marchese Béchameil furono quelli di divulgare e codificare la ricetta.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**