

SALSE E CONDIMENTI

Béchamel classica

Origine: Francia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

Ingredienti per 4 persone

Burro fine	80 g
Farina o maizena	8 cucchiaini
Latte	50 cl

Preparazione

- 1 Pare che questa salsa, che serve ottimamente in moltissime preparazioni, sia stata inventata addirittura dal Marchese di Béchamel che, non tollerando le salse complicate della cucina francese, si era dato da fare per risolvere i propri problemi gastronomici.
- 2 Ma qualcosa di simile alla béchamel era già noto nel Rinascimento e usato per ogni tipo di piatto.
- 3 Prendete del burro non troppo freddo, togliendolo dal frigorifero molto in anticipo rispetto al momento della preparazione, e fatelo fondere in una pentolina, possibilmente di coccio, senza che prenda colore.
- 4 Al burro fuso aggiungete subito la farina, lavorando vigorosamente, in modo da formare una palla che dovrà assumere un colore rosato.
- 5 Appena la farina si è amalgamata bene con il burro, unite poco alla volta il latte, lavorando sempre con il cucchiaino di legno, in modo da stemperare tutto perfettamente, senza che si formino grumi.
- 6 Il latte dovrà essere a temperatura ambiente, o appena tiepido. Cuocete per una decina di minuti poi togliete dal fuoco e continuate a mescolare finché la salsa non è tiepida. A questo punto la béchamel è pronta da usarsi.