

137. BALSAMELLA

Questa salsa equivale alla béchamel dei Francesi, se non che quella è più complicata.

Ponete al fuoco in una cazzaruola una cucchiata di farina e un pezzo di burro del volume di un uovo. Servitevi di un mestolo per isciogliere il burro e la farina insieme e quando questa comincia a prendere il colore nocciola, versateci a poco per volta mezzo litro di latte del migliore, girando continuamente il mestolo finché non vedrete il liquido condensato come una crema di color latteo. Questa è la balsamella. Se verrà troppo soda aggiungete del latte, se troppo liquida rimettetela al fuoco con un altro pezzetto di burro intriso di farina. La dose è abbondante, ma potete proporziolarla secondo i casi.

Una buona balsamella e un sugo di carne tirato a dovere, sono la base, il segreto principale della cucina fine.