

## BESCIAMELLA (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 50 cl di latte
- 1 pizzico di noce moscata (o pepe) (facoltativo)
- sale
- pepe

In un pentolino lasciate fondere il burro a fuoco moderato; unite la farina mescolando con la frusta.

Quindi versate il latte freddo tutto in una volta continuando a mescolare finché inizia a bollire.

Salate, diminuite l'intensità della fiamma e cuocete per almeno venti minuti coperto e mescolando di tanto in tanto: la besciamella non deve assolutamente sapere di farina.

Togliete dal fuoco, regolate se occorre il sale e, volendo, insaporite con un pizzico di noce moscata oppure di pepe.

Se la besciamella fosse venuta troppo soda aggiungete un po' di latte.

Se troppo liquida, ponete sul fuoco aggiungendo una noce di burro infarinata.

Questa squisita salsa, definita anche salsa madre in virtù delle numerose varianti cui ha dato origine, è fondamentale per chiunque voglia dedicarsi alla cucina.

Per una besciamella più ricca sostituite la metà del latte con altrettanta panna liquida; per una besciamella più leggera, unite metà latte e metà acqua.

Preparazioni al gratin, soufflé, ripieni.