



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA BESCIAMELLA

INGREDIENTI:

Latte Fresco Intero Lt 1
Burro Gr 100
Farina di Grano Tenero "0" Gr 75
Sale Fino Q.B.
Noce Moscata Q.B. (grattugiata)

PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere il latte e portare al bollore.

A parte in un'altro tegame più grande mettere il burro e portarsi sul fuoco basso, quando il burro è sciolto aggiungere la farina e, mescolando con una frusta, cuocere per 3 minuti, sempre a fuoco basso, si formerà il Ru.

Dopo i 3 minuti, con il Ru ancora caldo, versare tutto il latte bollente, mescolare energicamente con la frusta, portarsi sul fuoco e cuocere a fuoco lento per 5 minuti, deve venire una salsa liscia, lucida e leggermente densa.

Togliere il tegame dal fuoco, salare e grattugiare poca noce moscata, mescolare e poi lasciare intiepidire.

La besciamella così ottenuta è perfetta per fare le lasagne alla bolognese e per ricoprire i canelloni, le crespelle, i nidi di rondine o paste varie che andranno poi in forno a gratinare.

Nella preparazioni di altre ricette potrete trovare, come ingrediente, la besciamella fatta con proporzioni diverse, infatti questa è la ricetta base che può e deve essere modificata per altre preparazioni.

