

## Ricetta Besciamella

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 12 Marzo 2014



La besciamella è una salsa di derivazione francese la cui ricetta è semplicissima e gustosissima.

### Preparazione

1. In una casseruola sciogliere il burro senza farlo bruciare
2. Incorporare un po' per volta la farina e amalgamare lentamente
3. Aggiungere sempre a fiamma bassa il latte a filo e lentamente mescolando il composto
4. Grattugiare un po' di noce moscata
5. Portare ad ebollizione e lasciare raffreddare
6. Aggiungere farina per ottenere una densità più corposa.

Generato il 23/04/2025