

## Besciamella

Scritto da Cristina Bruno  
Domenica 11 Novembre 2012 13:09 -

---

### La besciamella

La besciamella, o balsamella come la chiama l'**Artusi**, è una salsa di origine francese utilizzatissima in cucina. Non è difficile da fare, richiede solo un po' di attenzione e costanza nel mescolare per evitare che si surriscaldi o che si formino grumi.



Dosi per un condimento per 4 persone: 40 gr di burro, 40 gr di farina, 4 dl circa di latte caldo.

Fondere il burro a fuoco basso e quindi aggiungere la farina lentamente per ottenere il roux. Mescolare bene facendo attenzione a non formare grumi. Quando il composto sarà uniforme aggiungere lentamente il latte caldo e portare ad ebollizione continuando a mescolare. Raggiunta la densità desiderata spegnere il fuoco.