

NONNA ADA IN CUCINA: salsa besciamella o balsamina

Inviato da Marista Urru
mercoledì 23 aprile 2008

Salsa balsamina o besciamella o con più ricercatezza, salsa béchamel. Facilissima ed utilissima, la si compra pronta, ma al solito se potete fatevela da soli, è molto più buona e non fa male.

Magari ricorrete per facilitarvi ad una pentola antiaderente e ad uno spargifiamma; una noce di burro, un paio di cucchiainate di farina, 1 litro di latte o più. Io personalmente faccio per motivi di diete una cosa orribile: 1 /2 litro di latte e altrettanto di acqua, e leggera, ma certo non è il massimo.

A fuoco basso ponete nell pentola a bordi alti la cucchiata abbondante di farina e il burro e lentamente sciogliet burro e farina, fino ad ottenere una palla, attenti a non bruciare il composto, neanche un po'. Versate sopra poco per volta il latte tiepido, girando sempre e cercando di sciogliere la palla di burro e farina, vedrete che pin piano il liquido condensa in una vera e propria crema, togliete dal fuoco, attente a non farla assolutamente attaccare sul fondo.

Vedrete è più facile di quel che pare, conditela con un pizzico di sale e una spolverata di noce moscata