

## Salsa besciamella

*Per preparare una salsa besciamella classica, che potrà essere utile in infinite preparazioni, per prima cosa insaporisci il latte con una foglia di alloro e mezza cipolla, nella quale avrai infilato 3 chiodi di garofano. Porta il latte a bollore, quindi lascia sobbollire per 10 minuti. Travasa il latte e lava il recipiente. Puoi anche omettere questa operazione iniziale.*



**Tempo preparazione:**

1 minuti

**Tempo di cottura:**

20 minuti

**Dosatura:**

Per 6 persone

### Elenco ingredienti

Per ½ litro:

60 g di burro

60 g di farina

600 ml di latte

1 pizzico di noce moscata

1 cucchiaino di sale

½ cucchiaino di pepe bianco

### Istruzioni per la preparazione

1. Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento a 3. Dopo un minuto versa il burro. Quando il burro si sarà sciolto, aggiungi la farina e porta la velocità a 1. Cuoci per 2 minuti.

2. Quindi, aggiungi gradatamente il latte. Per evitare che si formino grumi nella besciamella, assicurati che il latte versato sia stato assorbito prima di

aggiungerne dell'altro. Aggiungi la noce moscata, il sale e il pepe. Quando la salsa inizia a bollire, abbassa la temperatura, imposta 15 minuti sul timer e lascia sobbollire.

3. A questo punto, assaggia la salsa: se ha ancora sapore di amido (farina non cotta), prosegui la cottura per altri 5 minuti o finché il gusto di amido



sara'

scomparso. Prima di utilizzare la salsa, filtrala con un colino.

Nota: se la besciamella diventa troppo densa per l'uso desiderato, per diluirla aggiungi dell'altro latte.

Varianti: (le dosi indicate si riferiscono alla ricetta da ½ litro)

**Salsa Mornay :**

1. Aggiungi 50 g di panna da cucina e, quando versa il latte, 200 g di formaggio

come emmental, gruviera o cheddar di fattoria. Porta a zero la manopola della temperatura e abbassa la temperatura della salsa a 80°C-85°C.

2. Aggiungi 2 uova. Quindi, riporta la manopola della temperatura a 80°C, ma presta attenzione che la salsa non superi gli 80°C-85°C perché le uova potrebbero rapprendersi, rovinando così la besciamella.

**Salsa al prezzemolo**

Dopo aver filtrato la salsa besciamella con un colino, aggiungi 3 cucchiaini di prezzemolo tritato e cuoci ancora per 1 minuto.

**Salsa Aurora**

Aggiungi alla besciamella 100 ml di salsa di pomodoro e 100 ml di panna. Infine,

incorpora 20 g di burro a dadini lavorando il composto con il Gancio.