

Categoria: Sapori dal Mondo - Francia



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Basso	



La besciamella, o per chiamarla con suo nome originale "la sauce à la Béchameil", caposaldo e regina delle salse bianche, è una salsa originaria della Francia ma viene utilizzata moltissimo anche in Italia, col nome appunto di besciamella, e in Inghilterra, dove è conosciuta col nome di "salsa bianca".
L'inventore della besciamella fu il marchese di Nointel, Louis de Bechamel, che per primo nel XVII la propose nelle sue ricette.
Il nome "besciamella", però, le fu assegnato solo dopo da Francois Pierre de la Varenne, cuoco del Re Luigi XIV, che la inserì nel suo libro di ricette "Le Cuisinier François" dandole questo nome per onorare il suo inventore.
Oggi, molto autorevoli chef sono d'accordo su una probabile origine Italiana della Besciamella: deriverebbe dalla toscana salsa colla e sarebbe stata esportata in Francia da Caterina de' Medici.

Ingredienti

Latte 1 litro	Burro 100 g
Farina 100 g	Noce moscata un pizzico
Sale un pizzico	

Preparazione



Per la preparazione della besciamella mettete in un pentolino il burro (1), fatelo sciogliere e aggiungete la farina setacciata (2) facendo cuocere il tutto per qualche minuto, mescolando continuamente (3) ed evitando di farle prendere colore o farla attaccare.



Avrete così ottenuto quello che i francesi chiamano roux; a questo punto togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete al roux il latte caldo (4) mescolando il tutto con un cucchiaio di legno. Rimettete quindi il pentolino sul fuoco, fate cuocere a fiamma bassa finché la salsa comincerà a bollire e aggiungete un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata (5). Coprite il pentolino con un coperchio e fate cuocere la besciamella, sempre a fuoco basso, per 15 minuti, il tempo necessario per far addensare la salsa, mescolando di tanto in tanto (6). Fatto questo la vostra besciamella è pronta.

La besciamella, oltre ad essere utilissima in piatti complessi come lasagne, cannelloni e molti altri, è ottima per guarnire i famosissimi "vol-au-vent" o per insaporire piatti al forno di carne, verdure lessate, pesce, soufflé, insomma... sbizzarritevi!!

Conservazione

Conservate la besciamella in frigorifero, chiusa in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni al massimo.

Curiosità

Sembra che il roux, il composto di farina e burro indispensabile per preparare la besciamella, fosse già conosciuto almeno un secolo prima dell'invenzione della besciamella: Sabina Welserin, nel 1553, lo inserisce nel suo ricettario di cucina come salsa per condire carni e pesce.

I consigli di Sonia

Burro e farina non andrebbero mischiati sul fuoco per evitare che la farina, cuocendo troppo in fretta, non si amalgami e formi grumi difficili da scioglierle, anche con l'aggiunta del latte. E' meglio togliere per un istante il pentolino dalla fiamma, mescolare i due ingredienti e, solo poi, riprendere la cottura. La besciamella è molto versatile e può essere modificata a seconda dell'uso che intendete farne. Se la volete più consistente (per mescolarla, per esempio, all'impasto delle crocchette) aggiungete latte. Aggiunte ad hoc, invece, la renderanno perfetta per usi meno comuni: insaporitela con del brodo vegetale per accompagnare le verdure, con le erbe aromatiche per la carne e il pesce.

