



## Besciamella

Molti primi piatti tipici della cucina romagnola sono conditi con la besciamella: basti pensare alle lasagne al forno o alla [pasta al forno](#).

La besciamella, anche se è molto utilizzata in Romagna, in realtà è un condimento di origine francese che prende il nome dal marchese Louis de Bechamel, infatti sembra che sia stata inventato da uno dei cuochi della servitù del marchese.

### Ricetta classica della Besciamella

Ecco come si prepara la besciamella:

Riscaldare leggermente il latte in un padellino, finché non diventa tiepido.

In un altro pentolino sulla fiamma bassa mettere a sciogliere il burro, togliere il pentolino dal fornello e aggiungere piano piano la farina amalgamando il tutto. Aggiungere il latte tiepido e mescolare.

Rimettere tutto il composto ottenuto sulla fiamma leggera e portare a ebollizione, a questo punto aggiungere noce moscata e sale. Fare addensare per un quarto d'ora con la fiamma al minimo, rimescolando il tutto periodicamente.

### Ricetta Besciamella senza latte

Esiste anche una variante della ricetta fatta apposta per chi è intollerante a latte o al lattosio:

Rimpiazzare il latte vaccino con brodo vegetale, e sostituire il burro con l'olio extravergine d'oliva.

