



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.

