



MOLHO BECHAMEL

O molho Bechamel tem origem francesa e é utilizado em vários pratos. Um bom Bechamel deve ser cremoso e suave.

Modo de Preparo do Molho

Inicialmente deve ser preparada a mistura de manteiga e farinha. Em uma panela média em fogo baixo, derreta a manteiga e a seguir coloque toda a farinha, mexa com uma colher de madeira não deixando escurecer. Retire a panela do fogo, coloque um pouco de leite e mexa até formar uma mistura homogênea. Adicione leite aos poucos até que todo leite tenha se incorporado a mistura. Adicione sal e retorne a panela no fogo baixo e cozinhe mexendo sem parar, até que comece a ferver e forme um creme denso e sem grumos. Se não for usar imediatamente, cubra com um filme plástico colocado à superfície do creme, para evitar que se forme uma película.

Modo de Preparo da Massa

As massas **Ecco Vero** por serem secas naturalmente, seus ninhos ficam mais grudados. Coloque água para ferver, na proporção de 1 litro de água para 100g de massa. Não precisa de óleo na água, se quiser colocar sal, fique a vontade. Levantando fervura, coloque os ninhos um a um e guarde levantar fervura novamente. Os ninhos vão inchando e se soltando, após 5 minutos de fervura, faça movimentos leves e circulares com um garfo, até que os ninhos se soltem completamente. Então é só provar e deixar ao seu gosto. Lembrando que as massas **Ecco Vero** não se desmancham facilmente, permanecendo consistente durante muito tempo. Ao final, basta escorrer e pronto.

Ingredientes para 250g de pasta

250ml de leite;

20g de manteiga;

20g de farinha de trigo;

Sal a gosto.