

# Beixamel

## Catalunya

Carme Pallàs i Monreal

### **Ingredients (per a 1 safata d'uns 35 canelons, 5-6 persones)**

1,5 litres de llet  
10 g de sal  
25-30 g de mantega  
1 ceba grossa  
85 g de farina  
¼-½ nou moscada ratllada  
1 bon raig d'oli d'oliva

### **Preparació**

Ratlleu la ceba. En una olla fonda, sofregiu-la-hi amb un bon raig d'oli d'oliva i la mantega. Quan estigui cuita, afegiu-hi la nou moscada ratllada, la sal i la farina. Coeu lleugerament un parell de minuts la farina, però vigilant que no es cremi.

A continuació, afegiu-hi la llet i comenceu a remenar fins que quedi una massa sense grumolls. Podeu fer servir la batedora. Cal que ho escalfeu a foc baix i que ho aneu remenant contínuament amb una cullera de fusta. Quan es vagi escalfant, s'anirà prenent.

En el moment que faci xup-xup, remeneu i deixeu que bulli una mica per tal que la farina es cogui, sense deixar de remenar-ho. Us adonareu que en aquest moment és quan s'espesseix i la beixamel agafa cos. Si veiéssiu que se us hi fan grumolls, podeu tornar a emprar la batedora, fins que torni a quedar una salsa suau.

Quan es refreda, recordeu que s'espesseix més.

### **Informacions culturals**

Aquesta és la recepta de la beixamel per als canelons de Nadal. Les cuineres experimentades posen tots els ingredients a ull.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](https://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
[www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954](https://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954)  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>  
<http://blocs.cpnl.cat/esparreguera>