

Salse fondue

scritto da Mirko Achermann | 18 Ottobre 2022

Per 4 persone

Salsa tartara

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di maionese,
oppure per alleggerire la salsa, sostituire la maionese con 1 o 2 cucchiaini di yogurt greco (quello denso) a dipendenza della densità dello yogurt.
- 3 cetriolini,
- 6 cipolline sott'aceto,
- 1 cucchiaino di capperi,
- 1 cucchiaino da tè di senape,
- Worcestersauce

Preparazione:

Tritare cetriolini, capperi e cipolline, aggiungere alla maionese (o misto maionese - yogurt greco) e adeguare il gusto con qualche spruzzo di Worcestersauce e senape.

Salsa rosa

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di maionese,
oppure per alleggerire la salsa, sostituire la maionese con 1 o 2 cucchiaini di yogurt greco (quello denso) a dipendenza della densità dello yogurt.
- 2 cucchiaini di salsa ketchup,
- 1 spruzzo di Cognac,
- 1 cucchiaino da tè di senape,
- 1 spruzzo di tabasco,

- Worchestersauce

Preparazione:

Amalgamare maionese (o misto maionese - yogurt greco) con il Ketchup, il Cognac la senape.

Aromatizzare secondo gradimento con Worchester-sauce e tabasco.

Salsa al prezzemolo

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di maionese,
oppure per alleggerire la salsa, sostituire la maionese con 1 o 2 cucchiaini di yogurt greco (quello denso) a dipendenza della densità dello yogurt.
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 piccola cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaino da tè di senape

Preparazione:

Tritare finemente il prezzemolo e la cipolla.

Aggiungere alla maionese (o misto maionese - yogurt greco) uno spicchio di aglio schiacciato con lo spremiaglio.

Unire alla salsa anche la senape.

Salsa con peperoni

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di maionese,
oppure per alleggerire la salsa, sostituire la maionese con 1 o 2 cucchiaini di yogurt greco (quello denso) a dipendenza della densità dello yogurt.
- 4 pezzi di peperoni sott'olio (gialli e rossi),
- 1 cucchiaino da tè di senape,
- paprica

Preparazione:

Tagliare i peperoni a pezzettini (non troppo piccoli); aggiungere la senape e paprica in polvere alla maionese (o misto maionese - yogurt greco).

Salsa alle acciughe

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di maionese,
oppure per alleggerire la salsa, sostituire la maionese con 1 o 2 cucchiaini di yogurt greco (quello denso) a dipendenza della densità dello yogurt.
- 5 filetti di acciughe sott'olio,
- 1 cucchiaino di capperi,
- Worcestersauce,
- pepe di Caienna

Preparazione:

Tagliuzzare i filetti di acciuga, tritare i capperi e aggiungere alla maionese (o misto maionese - yogurt greco).

Spruzzare con Worcestersauce (poco) e un pizzico di pepe di Caienna (secondo i gusti).

Salsa al rafano

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di maionese,
oppure per alleggerire la salsa, sostituire la maionese con 1 o 2 cucchiaini di yogurt greco (quello denso) a dipendenza della densità dello yogurt.
- rafano (si trova in commercio in vasetti),
- mezza mela grattugiata

Preparazione:

Alla maionese (o misto maionese - yogurt greco) aggiungere 1 cucchiaino di rafano

e mezza mela grattugiata.

Salsa al tonno

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di maionese,
oppure per alleggerire la salsa, sostituire la maionese con 1 o 2 cucchiaini di yogurt greco (quello denso) a dipendenza della densità dello yogurt.
- 1 cucchiaino da tè di senape,
- 1 scatola di tonno (da 160 gr o più, secondo i gusti)
- 2-3 filetti di acciuga (o più, secondo i gusti)
- 1 cucchiaino di capperi (o più, secondo i gusti)
- 1 piccola zesta di buccia di limone non trattato (facoltativo)

Preparazione:

Togliere la maggior parte di olio dal tonno, premendo con il coperchio sul tonno prima di toglierlo dalla scatola.

Tritare finemente con il mixer il tonno, le acciughe, i capperi e la buccia di limone (facoltativa).

Amalgamare maionese (o misto maionese - yogurt greco) con la senape e il composto tritato.

Aggiustare con maionese o yogurt greco fino ad ottenere la consistenza desiderata a dipendenza del tonno utilizzato.

Salsa al curry

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di maionese,
oppure per alleggerire la salsa, sostituire la maionese con 1 o 2 cucchiaini di yogurt greco (quello denso) a dipendenza della densità dello yogurt.
- 1 cucchiaino da tè di senape
- Curry di vari tipi

Preparazione:

Amalgamare maionese (o misto maionese - yogurt greco) con la senape e unire il curry (dolce e/o piccante) a piacimento fino a raggiungere il gusto e il grado di piccantezza desiderato.