Salse fredde

scritto da Mirko Achermann | 15 Ottobre 2022
Per Fondue di carne, carne fredda, terrine, pesce, asparagi, ecc.

Sauce mayonnaise

Sbattere 1 tuorlo con 1 cucchiaino di senape leggera. Unirvi, rimestando vigorosamente, 1½ dl di olio. Condire con sale, pepe bianco, qualche goccia di aceto di vino bianco e un po' di limone.

Suggerimento: la maionese sarà più leggera se al momento di servire la mischiate con una piccola quantità di bianco d'uovo sbattuto a neve.

Se una volta la maionese dovesse fare grumi, mettete 1 cucchiaino di senape in una tazza e versatevi, rimestando, la maionese mal riuscita.

Anziché senape si può usare anche 1 cucchiaio di acqua tiepida.

Con questa maionese di base si possonoottenere le sequenti varianti:

Sauce tartare

Amalgamare alla maionese capperi, cetriolini, scalogni, prezzemolo, dragoncello, erba cipollina e un uovo sodo tritati.

Sauce rémoulade

Come per la sauce tartare, ma senza uovo.

Condire però con pasta d'acciughe o filetti d'acciughe tritati

Sauce andalouse

Mescolare con la maionese listarelle sottili di e peperoncini e purea di pomodoro.

Sauce cocktail

Mischiare un po’ di Ketchup e di panna con la maionese e condire con salsa Worcestershire.

Questa salsa sarà più leggera se usate metà maionese/metà yogurt naturale.

Sauce chantilly

Prima di servire mischiare con la maionese un po’ di panna sbattuta a neve.

Sauce salade

Mischiare assieme 1 cucchiaino di senape francese, 1 punta di coltello di sale e pepe bianco, 3 cucchiai di aceto di vino bianco, 4 cucchiai di olio, 1 spicchio d’aglio spremuto e ½ cipolla tritata in modo che ne risulti una salsa cremosa.

Sauce vinaigrette

Aggiungere in più erbette tritate (prezzemolo, erba cipollina, dragoncelo, cerfoglio) e magari anche un pomodoro sbucciato e tagliuzzato.

Arricchire eventualmente con un uovo sodo tritato.

Sauce ravigote

Alla sauce vinaigrette vanno aggiunti 1 cucchiaio di capperi e 1 cetriolino tagliuzzato.

Sauce norvégiennè

Mischiare con la Sauce vinaigrette 2-3 filetti di acciuga tritati.

Salsa all’aglio

Mischiare 5 spicchi d’aglio schiacciati con 3 filetti di acciuga tritati, un po’ di senape e 2 tuorli.

Aggiungervi a gocce 2 dl di olio di oliva.

Condire con sale, pepe e limone.

Salsa rossa

Mischiare 8 cucchiai di Ketchup con 2 cucchiai di senape e 4 cucchiai di olio.

Amalgamarvi 3 filetti di acciuga tritati, una cipolla tagliuzzata, prezzemolo tritato ed erbetta cipollina. Condire piccante con sale, pepe e paprica, e saporire con una presa di zucchero.

Sauce Cumberland

Tagliare a listarelle la buccia di un’arancia e di mezzo limone, scottare in acqua

bollente e cuocere brevemente in 1 dl di Porto rosso.

Unirvi il succo dell’arancia e del mezzo limone nonché 1 cucchiaino di senape e 1-2 tazze di gelatina di ribes.

Mischiare accuratamente e saporire con Caienna e zenzero.

Salsa al Curry

Grattugiare una mela acida e mischiarla con metà yogurt/metà maionese: amalamarvi 1-2 cucchiai di Mango Chutney e Curry in polvere a piacere.