

NONNA ADA IN CUCINA : salse di frutta per carni

Inviato da Marista Urru
domenica 17 maggio 2009

Salsa di mele per arrostiti:

Mettete 1 kg

di mele intere e con la buccia in una casseruola nel forno con due dita di acqua e pochi grammi di burro. Quando sono cotte sbucciatele e passatele al setaccio, unitevi un cucchiaino di buon curry e 200 gr di zucchero (ne metto molto meno, visto che le mele di oggi non sono le melette selvatiche di cui scrive mia nonna, e che ricordo bene, aspre e saporitissime, cose d'altri tempi), per le mele dei nostri tempi 3 cucchiaini di zucchero vanno bene, mescolate e scaldate il tutto, la salsa è pronta., ci sta bene la grattata del limone.

Salsa di pere per pollo e piccioni

Mezzo chilo di pere, un chiodo di garofano, cannella 10 gr di burro, due cucchiaini di zucchero

Sbucciate le pere, tagliate a fette sottili e mettetele a cuocere a fiamma bassa in casseruola con burro, chiodo di garofano e zucchero, quando sono cotte schiacciatele, rimettete sul fuoco mescolando, versare poi nella salsiera quando ha la giusta consistenza, è buona anche col pollo arrostito e coi piccioni.

Salsa di ananas ottima per maiale arrostito

Un ananas fresco, mezzo etto di zucchero, amido di grano.

Sbucciate l'ananas e tagliatelo a pezzi, mettete in casseruola con lo zucchero e fate cuocere a fuoco basso, passate e rimettete al fuoco, aggiungete la cucchiainata di amido fate riprendere

ebollizione, girate bene e versate in salsiera, è ottima con arrosto di maiale, trovo che vada bene anche col tacchino, anche ad uso familiare diciamo, se usate i fracosci di tacchino, che non costano molto, cotti al tegame senza pelle ed aromatizzati col mazzetto di erbe adatto (alloro, rosmarino e salvia), tolto il mazzetto e portati in tavola con la salsiera riempita di salsa all'ananas in aggiunta, possono fare una bella figura e sono buoni.

Salsa di arance e cipolle ottima per il fegato

!2 kg di arance e ½ kg di cipolle, anche cipollotti freschi se credete, 100gr di zucchero, mezzo bicchiere aceto bianco, cannella

Affettate cipolle ed arance, mettete a cuocere a fiamma bassa e casseruola coperta per circa 1 ora con zucchero, aceto e pizzico di cannella, girate spesso, quando si addensa passate al setaccio e rimettetelo un attimo a scaldare, il fegato ai ferri servito con questa salsa è ottimo.

Salsa di albicocche indicata per arrosto di agnello

Mezzo chilo di albicocche mature, una manciata di mandorle sgusciate, 100 gr di zucchero, un cucchiaino di brandy.

Spellate le mandorle, dopo averle messe per un minuto in acqua bollente, tritatele, unitele alle albicocche tagliate a metà, aggiungete zucchero e brandy, poca acqua e fate cuocere quando addensa passare al setaccio, rimetterlo a scaldare, è consigliata per arrosto di agnello, io la ho usata anche per il tacchino, vien bene.

Potrebbe interessarti anche:

NONNA ADA IN CUCINA: Salsa Olandese ed altre salse