

NONNA ADA IN CUCINA: Salsa Olandese ed altre salse

Inviato da Marista Urru
giovedì 24 aprile 2008

Via, voglio scrivervi un po' di ricette di salse, che aiutano assai in cucina.

Salsa Olandese, ottima e facile, per pesce e carni lesse.

60 gr burro, 2 rossi di uovo, succo di limone, cucchiata di acqua, sale e pepe.

Tegamini antiaderente, spargifiamma, ciotola che regge il calore o tegamello con manico, una frusta piccola.

Sciogliete il burro senza cuocerlo; mettete i tuorli nella bacinella con l'acqua e sbatte con la frusta, nel frattempo, quando comincia ad addensare, versate il succo del limone piano piano e attente a non cuocere il composto, magari limitatevi ad accostare il tegamello all'orlo del fornello. Togliete dal calore ed aggiungete sale e pepe quando avrà preso la giusta consistenza

salsa di peperoni.

Un paio di peperoni rossi, scottateli in acqua bollente per aiutarvi a sbucciarli, puliteli e tagliateli a strisce. Metteteli in mixer con capperi, olive nere, se piace, una grattata di aglio, una mollica di pane ammorbidito nel latte o pangrattato; frullate il tutto a crema. Potete allungarla a freddo con un poco di olio e aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato.

salsa tonnata facile:

50 gr tonno all'olio- capperi- acciughe- 2 rossi uovo sodo- agro di limone sale e pepe- prezzemolo

Tritate acciughe, capperi, tonno, poi frullate il tutto col rosso d'uovo e qualche goccia di olio. Quindi regolate la consistenza aggiungendo olio, ma anche del buon brodo (una o due cucchiata) e del succo di limone, dovete ottenere una crema liquida.

Salsa alla lattuga

E' una salsa delicata, potete usarla anche sulla pasta.

150 gr di lattuga- olio, aceto, erba cipollina, prezzemolo, succo di limone.

Mettete le frullatore della lattuga la parte tenera, eliminate le coste, mettete gli altri ingredienti con un filo d'olio e frullate. Poi mettete al fuoco basso e fate addensare, sale e pepe