

NONNA ADA IN CUCINA: cuciniamo con la salvia

Inviato da Marista Urru
domenica 28 giugno 2009

Pasta corta con salvia e pistacchi

Io uso le penne o anche le mezze maniche. 100 gr di pistacchi sgusciati, una manciata di foglie di salvia, un bicchiere circa di panna liquida, noce moscata, poco burro.

Passate al mixer salvia, pistacchi, noce moscata e un pizzico di sale, ottenuta una crema, magari aggiungendo al mixer una cucchiata di panna liquida, mescolate alla crema ottenuta il resto della panna e avrete il condimento fresco per la pasta a voi equilibrare le dosi panna- condimento . Io lo uso così' a freddo senza scaldare sul fuoco e servo il parmigiano a parte, mentre molti preferiscono restringere il sughetto dopo aver aggiunto la panna liquida (ed in questo caso di panna ne userete di più aggiungendo la noce moscata, forse più correttamente all'ultimo momento) e saltando la pasta in padella col il condimento, ed è il procedimento che uso d'inverno ora preferisco questo "inguacchio", come lo definisce la mia amica "cuoca provetta"

Sogliole alla salvia

Infarinate le sogliole e disponetele in una pirofila leggermente unta di burro, ponete sul pesce una ricca manciata di foglie di salvia fresca ed una giusta quantità di burro fuso facendo attenzione a non farlo friggere, il succo di 1 limone, mettete poi la pirofila a calore moderato in forno per 15 minuti circa.

Spiedini alla salvia

Vanno cotti in padella e si accompagnano bene con il riso

500 gr di carne, o vitella in 1 pezzo solo, o petto di tacchino intero che poi taglierete a cubetti, o petti di pollo interi.

1 fetta da 100 gr di pancetta, almeno una ventina di foglie di salvia, burro od olio se preferite, vino bianco secco.

Tagliate a dadini più possibile uguali la carne scelta, tagliate a pezzetti la pancetta e confezionate gli spiedini usando stecchi di legno della giusta misura : 3 pezzetti di carne, due di pancetta 2 foglie di salvia, perché il tutto tenga, cominciate con la carne e finite con la carne. Cuoceteli in padella a fuoco medio girandoli spesso: anzitutto fateli dorare da tutti i lati, poi versate il vino bianco, alzate un poco la fiamma, fate asciugare, solo a questo punto coprite abbassando il fuoco, 30 40 minuti di cottura per il vitello ci vogliono tutti, per le altre carni meno, se asciuga durante la cottura lenta aggiungete un poco di acqua. Un sistema semplice di cucinare la carne che però aiuta a risolvere se ci aggiungete del risotto o anche del riso lessato al dente che farete rapidamente saltare con poco olio e qualche foglia di salvia, e volendo con del curry, questa seconda è la opzione migliore per il periodo estivo

Rotolo di carne alla salvia

1 fetta di carne grande per farne arrosto, o anche di petto di tacchino, 100 gr di caprino o formaggio fresco simile (robiola, filadelfia), 100 gr di prosciutto cotto, salvia olio. Vino secco bianco.

Preparata sul tavolo ben aperta e di altezza uniforme la fetta di carne, spalmatela con il formaggio, stendetevi sopra le fette di prosciutto cotto e sopra di esso distribuite regolarmente foglie possibilmente tenere di salvia, arrotolate e legate. Scaldare olio in casseruola adatta e a fiamma moderatamente vivace rosolate la carne girandola senza bucherellarla, usate mestolo di legno, salte poi con moderazione e bagnate col ½ bicchiere di vino, coprite, riducete fiamma e cuocete per circa 1 ora, controllate che non asciughi se mai aggiungete acqua o brodo vegetale. E' buono anche freddo.