



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Besciamella

Ingredienti:

50 G Burro
50 G Farina
50 Cl Latte
1 Pizzico Noce Moscata
Sale
Pepe

Come si realizza:

In un pentolino lasciate fondere il burro a fuoco moderato; unite la farina mescolando con la frusta. Quindi versate il latte freddo tutto in una volta continuando a mescolare finché inizia a bollire. Salate, diminuite l'intensità della fiamma e cuocete per almeno venti minuti coperto e mescolando di tanto in tanto: la besciamella non deve assolutamente "sapere" di farina. Togliete dal fuoco, regolate se occorre il sale e, volendo, insaporite con un pizzico di noce moscata oppure di pepe. Se la besciamella fosse venuta troppo soda aggiungete un po' di latte. Se troppo liquida, ponete sul fuoco aggiungendo una noce di burro infarinata. Questa squisita salsa, definita anche salsa madre in virtù delle numerose varianti cui ha dato origine, è fondamentale per chiunque voglia dedicarsi alla cucina. Per una besciamella più ricca sostituite la metà del latte con altrettanta panna liquida; per una besciamella più leggera, unite metà latte e metà acqua. Preparazioni al gratin, soufflé, ripieni.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Maionese

Ingredienti:

2 tuorli d'uovo
200 g di olio d'oliva
1/2 limone (o 2 cucchiari d'aceto di vino bianco)
sale
pepe

Come si realizza:

Con il frullatore: versate nel bicchiere un tuorlo e un uovo intero, salate, pepate e aggiungete due cucchiari d'olio e un po' di succo di limone. Frullate per alcuni secondi alla massima velocità. Quando gli ingredienti si sono amalgamati, aggiungete il resto dell'olio e del limone, frullate per un minuto. Regolate il sale. Versate in salsiera e tenete in frigorifero.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Pesto alla genovese

Ingredienti:

3 mazzetti di basilico
1 spicchio d'aglio (o più, a seconda dei gusti)
1 cucchiaino di pinoli
1 cucchiaino di pecorino
1 cucchiaino di parmigiano
5 cucchiari di olio extra-vergine di oliva
1 pizzico di sale

Come si realizza:

Se volete essere perfezionisti, dotatevi di mortaio di marmo e pestello in legno di bosso. Dopodiché, lavate e asciugate con cura le foglie di basilico (senza gambo e nervatura centrale) e iniziate a schiacciarle, insieme ad aglio, pinoli e sale, nel mortaio. Attenzione! A dispetto del nome, gli ingredienti non vanno 'pestati' ma schiacciati lungo le pareti del mortaio con un movimento rotatorio del vostro pestello. A poltiglia ottenuta, aggiungete il formaggio e ricominciate a schiacciare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Solo a questo punto aggiungete l'olio di oliva extra-vergine e lavorate ancora l'impasto fino ad avere una crema densa. Un consiglio: se il risultato è troppo forte per le vostre papille gustative, in fase di condimento della pasta aggiungete un po' di acqua calda senza sale.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa alle acciughe

Ingredienti:

6 acciughe,
una cucchiata di capperi,
mezzo spicchio di aglio,
un bicchiere d'olio,
pochissimo aceto,
peperoncino.

Come si realizza:

Passate al setaccio o nel frullatore le acciughe dissalate e diliscate insieme ai capperi. Unitevi, se vi piace, mezzo spicchio d'aglio e un pizzico di peperoncino. Diluite il composto nel bicchiere d'olio e aggiungete pochissimo aceto. Per carni fredde, pesce lessato, per le uova in camicia oppure sode. È una salsetta facile e svelta che si può servire anche per condire il riso o la pasta, freddi in insalata, anche senza l'aggiunta di altri ingredienti.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa alle noci

Ingredienti:

400 g di noci da sgusciare
olio
125 g di ricotta
sale
1 pizzico di maggiorana
1/2 spicchio d'aglio
1 tazzina di latte

Come si realizza:

Sgusciate, lavate le noci e mettetele nel contenitore. Con un frullatore ad immersione, tritarle per bene insieme all'aglio, aggiungendo un pochino d'acqua e olio. Trasferite il tutto in una ciotola, aggiungete la ricotta e maggiorana a piacere e un pò di sale. Con il latte raggiungete la densità che desiderate. Porre in frigo e al momento di condire la pasta, allungate la salsa con acqua di cottura, non troppo calda però.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa olandese

Ingredienti:

2 tuorli d'uovo,
200 gr di burro,
mezzo cucchiaino d'acqua,
un cucchiaino di succo di limone,
menta,
un pizzico di sale.

Come si realizza:

Mettete in un pentolino i due tuorli d'uovo, una noce di burro fatta a pezzettini, il sale e l'acqua. Tenete il pentolino sull'angolo del fornello, con la fiamma molto bassa e, quando vedrete che il burro comincia a liquefarsi, aggiungete pian piano il rimanente del burro, che avrete fatto sciogliere in un pentolino a parte e sbattete energicamente con una forchetta. Quando la salsa sarà diventata ben soffice e vellutata, unite, poco per volta, il succo di limone, sbattendo sempre con la forchetta, aromatizzate con un pizzico di menta. Si serve calda con la carne arrosto o ai ferri.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa piccante

Ingredienti:

4 cucchiai d'olio,
2 cucchiainate d'aceto,
80 gr di pinoli,
3 tuorli d'uovo,
2 acciughe diliscate,
2 spicchi d'aglio,
20 gr di capperi,
15 grammi di mollica inzuppata in aceto e strizzata,
10 olive verdi snocciolate,
poco sale,
paprika.

Come si realizza:

Tritate finemente i pinoli, le acciughe, l'aglio, i capperi, i tuorli d'uova sode, le olive e la mollica di pane. Riducete tutto in poltiglia, mettetelo in una scodella e amalgamatevi l'olio, l'aceto e il sale aggiungendo un pizzico di paprika. Ottima per uova sode.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa Tartara

Ingredienti:

150 gr. di Maionese
1 Ciuffo Prezzemolo Tritato
1 Ciuffo Dragoncello
1/2 Limone (scorza)
1 Cetriolino Sott'aceto
1 Cucchiaino Capperi sott'aceto

Come si realizza:

Servendovi di un mixer da cucina, tritate insieme il prezzemolo precedentemente sciacquato e asciugato con della carta assorbente, il dragoncello, la scorza del limone, i capperi, e il cetriolino sott'aceto. Subito dopo, versate la salsina ottenuta in una ciotola capiente che riporrete in frigorifero per qualche ora prima di servire. Suggerimento: potreste spalmare la salsina su crostoni di pane croccante e servirli come antipasto.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa verde

Ingredienti:

4 cucchiaini di prezzemolo,
un uovo sodo,
uno spicchio d'aglio (facoltativo),
un cucchiaino di pasta d'acciughe,
pochi capperi,
un poco di pane bagnato nell'aceto,
50 gr di tonno,
olio,
sale q.b.,
origano.

Come si realizza:

Dopo aver tritato finemente il prezzemolo, tritate, sempre con la mezzaluna, l'uovo sodo, i capperi, l'aglio (se volete adoperarlo), il pane, il tonno. Mettete il trito in una tazza e unite tanto olio quanto ne occorre per ottenere una salsa piuttosto sostenuta. Alla fine aggiungete un cucchiaino di pasta d'acciughe, un pizzico di origano e salate. Servite con carne o pesce lesso.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa mousseline

Ingredienti:

100 gr di burro,
un cucchiaino di farina,
mezzo bicchiere di brodo di carne o di latte,
mezzo bicchiere di panna,
qualche goccia di succo di limone,
maggiorana,
un tuorlo d'uovo.

Come si realizza:

Fate sciogliere in una casseruola una noce di burro, aggiungete la farina e il brodo o il latte amalgamando bene come per una comune besciamella; dopo qualche minuto mettete la casseruola in una pentola più grande contenente acqua bollente, che riporrete sul fuoco a fiamma moderata. Unite il tuorlo d'uovo e, un pezzettino per volta, il burro rimasto, sbattendo energicamente in modo che tutto si amalgami bene; aggiungete un pizzico di maggiorana: la salsa diverrà morbida e spumosa. Alla fine aggiungete la panna liquida e il succo di limone: mescolate delicatamente e versate nella salsiera. Si serve con il pesce o con la carne bollita.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa piccante per bollito

Ingredienti:

200 gr. di sottaceti assortiti,
2 acciughe,
un cucchiaino di farina,
2 cucchiaini di olio,
un cucchiaino di acqua,
paprika.

Come si realizza:

Mettere in un tegamino l'olio con la farina e fate scaldare, mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Unite i sottaceti assortiti e tritati finemente, le acciughe diliscate, lavate e tagliate a pezzettini, un pizzico di paprika e infine un cucchiaino di acqua. Mescolate e, appena alza a il bollore, togliete dal fuoco. Servite con pesce lesso o con il bollito.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa Aiolli

Ingredienti:

Per la maionese
2 tuorli d'uovo,
olio,
pepe e sale q.b.,
alcuni spicchi d'aglio
(secondo i gusti).

Come si realizza:

è una maionese all'aglio, dal sapore molto forte. Schiacciate nel mortaio o tritate finissimi gli spicchi d'aglio, uniteli ai tuorli e mescolate. Calcolate uno spicchio d'aglio per ogni uovo. Versate ora l'olio come per la maionese, salate, non aggiungete limone. Per carni e pesci lessati.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa aurora

Ingredienti:

Per la besciamella. 50 gr di farina,
1/2 lt di latte,
50 gr di burro,
2 pomodori pelati,
un pacchetto di panna,
pepe e sale q.b.

Come si realizza:

Preparate una buona besciamella che insaporirete con un pò di pepe. Aggiungetevi un pò di pomodoro passato al setaccio in modo che la salsa diventi rosata. Completatela con panna amalgamata all'insieme. È una salsa molto delicata e di piacevole aspetto che accompagna ottimamente il pesce, pollo lessato, carni bianche, legumi e uova sode. Si serve calda.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa di gorgonzola e noci

Ingredienti:

50 gr di gorgonzola piccante,
una ventina di noci,
2 o 3 cucchiari di olio d'oliva,
sale, pepe.

Come si realizza:

Schiacciate il formaggio riducendolo a una pasta; pestate le noci sbucciate; mescolate insieme bagnate il composto con l'olio, aggiungete il sale e il pepe. Per carni rosse, arrosto, bistecche e costate.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa Ravigote

Ingredienti:

2 tuorli d'uovo crudi e uno sodo,
una puntina di senape,
un pò d'olio
un poco d'aceto,
capperi,
cetriolini
prezzemolo a piacere.

Come si realizza:

Lavorate due tuorli crudi e uno sodo, amalgamandoli e, quando sono ben soffici, insaporiteli con una puntina di senape. Sempre mescolando, aggiungete l'olio e, per finire, un pò d'aceto, capperi e cetriolini tritati molto fini e prezzemolo.



SALSE

Ricetta offerte da tuttomonzambano

Salsa del fattore

Ingredienti:

50 gr di burro,
due grosse cipolle tritate,
50 gr di farina,
1/2 lt di acqua fredda,
poco aceto,
qualche sottaceto,
pochi capperi,
pepe,
sale.

Come si realizza:

Mettere al fuoco il burro con le cipolle; quando sono dorate aggiungete la farina, lasciate colorire e bagnate a poco a poco con l'acqua, senza mai tralasciare di mescolare. Regolate di sale e pepe, cuocete a fuoco basso per un quarto d'ora. Prima di servire aggiungete un cucchiaino di aceto, i capperi e qualche sottaceto, tritati. Ottima per carni di maiale.