

SALSE

Le salse, quanto più accurate e perfette, costituiscono la miglior propaganda, il miglior titolo d'onore per una cucina; appartenga essa ad un ristorante di fama oppure sia il prodotto dei più modesti sforzi della casalinga. Con il ns.Food Processor, tutto diventa facile anche alle persone più inesperte.

Salsa Verde

Ingredienti:

250 gr.di prezzemolo, 50 gr. di cetriolini, 20 gr di capperi, 1 acciuga, 100 gr di olio, 25 gr.di aceto, un pizzico di pepe e sale. Accessori da usare:lama universale

Preparazione:

Tritare bene con il Vs.Robot da cucina il prezzemolo, i cetrioli, i capperi e l'acciuga; quindi con la macchina in movimento aggiungere attraverso il tubo di alimentazione l'olio a filo, l'aceto ed il pepe. Fermare la macchina ed aggiustare con il sale. Questa salsa si presta bene coi lessi di pollo o di manzo oppure con le uova sode od affogate.

Maionese

Ingredienti:

1 uovo intero ed 1 tuorlo, 1 dl e 1/2 d'olio di semi di girasole, 1/2 cucchiaino di senape (a piacere), succo di limone, sale, pepe (a piacere).Accessori da usare:lama universale

Preparazione:

Mettere nel vaso da lavoro con la lama universale, l'uovo intero ed il tuorlo oltre agli altri ingredienti tranne l'olio. Azionare il Robot finché le uova risultino ben amalgamate. Sempre con il Robot in funzione, versare a filo l'olio attraverso l'apertura del coperchio senza mai interrompere: la salsa deve risultare densa, perciò aggiungere se necessario dell'altro olio. Ricordare che, senape e pepe, rendono la salsa più piccante.

Salsa Remoulade

Ingredienti:

la quantità di maionese ottenuta con un uovo intero, 50 gr. di capperi e cetriolini, 15 gr. di prezzemolo, 1/2 cucchiaino di senape. Accessori da usare: lama universale

Preparazione:

Tritare finemente i capperi, i cetriolini ed il prezzemolo. Incorporate quindi la salsa maionese e la senape. E' una salsa estremamente valida per accompagnare il cotechino e lo zampone.

Salsa Aioli*Ingredienti:*

6 spicchi di aglio, 2 tuorli d'uovo, 3 decilitri di olio extravergine di oliva, sale e pepe e succo di limone. Accessori da usare:lama universale

Preparazione:

E' una salsa speciale per il pesce (stoccafisso), uova sode, carciofi. Tritare molto finemente gli spicchi di aglio. Aggiungere attraverso il tubo di alimentazione il sale, il pepe ed i rossi d'uovo. Dopo qualche secondo aggiungere l'olio facendolo filare come per la maionese. Completare con il succo di limone.

BURRI AROMATIZZATI

Fare il burro in casa non si usa quasi più. Con il ns. Food Processor, tutto diventa facile e certi sapori possono essere riscoperti. I Burri aromatizzati, poi, sono di grande aiuto nella buona cucina e non si capisce perchè siano così poco presenti sulle mense familiari.

Burro*Ingredienti:*

400 gr. di panna da cucina. Accessori da usare:lama universale

Preparazione:

Mettere nel vaso da lavoro la panna a temperatura d'ambiente. Frullare a lungo. Aggiungere un bicchiere d'acqua ghiacciata. Frullare ancora per qualche minuto. Separare con un colino l'acqua dal burro e mettere quest'ultimo ad indurirsi nel frigorifero.

Burro di gamberetti*Ingredienti:*

100 gr. di burro, 60 gr. di gamberetti. Accessori da usare:lama universale

Preparazione:

Mettere il burro ed i gamberetti nel vaso da lavoro del Vs.Robot da Cucina. Azionare la macchina e far montare il tutto. Si usa per spalmare crostini.

Burro alla maitre d'hotel

Ingredienti:

100 gr. di burro, il succo di mezzo limone, un cucchiaio di prezzemolo, sale e pepe q.b.

Accessori da usare:lama universale

Preparazione:

Mettere gli ingredienti nel vaso da lavoro del vs.Robot da Cucina e far montare bene. Serve per accompagnare pietanze alla griglia di ogni tipo.

Burro olandese

Ingredienti:

1/2 tazza di burro sciolto, 3 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di succo di limone, 1/2 cucchiaino di sale, spruzzo di pepe bianco. Accessori da usare:lama miscelatrice in plastica

Preparazione:

Mettere nel vaso da lavoro del vs.Robot da Cucina i tuorli d'uovo, il succo di limone, sale e pepe. Lavorare finché ben miscelato, poi gradualmente aggiungere il burro attraverso il tubo di alimentazione. Lavorare finché appare consistente. Versare nei piatti di portata e lasciar

Antipasti

Ultimo aggiornamento Martedì 19 Ottobre 2010 13:06

riposare per alcuni minuti. Servire caldo.