

LE SALSE ARCHETIPE E LE INNOVATIVE

Secondo la Treccani, “una salsa è un condimento, solitamente di consistenza liquida o cremosa, ottenuto da ingredienti vari che si aggiunge alle vivande per migliorarne il sapore e l’aroma”.

Questo detto, il numero di salse è incalcolabile, comprendendo quelle pressoché universali che si comprano già fatte, tipo ketchup, e quelle che si fanno per un piatto specifico, che deve esaltarle il sapore. La distinzione fra salsa e sugo è etimologicamente e semanticamente complessa; nella pratica, in Italia si definisce “sugo” la salsa che condisce pasta e riso, sebbene questa classificazione non sia universalmente condivisa.

Questo capitolo tratta alcune salse classiche e innovative di particolare rilevanza gastronomica.

MAIONESE, ANZI MAIONESI

La maionese rappresenta una delle salse più importanti della tradizione culinaria occidentale. Nata in Francia alla fine del XVII secolo con il nome di “sauce blanche”, successivamente evolutasi in “mayonnaise”, ha conquistato progressivamente il panorama gastronomico mondiale. In Italia si diffonde alla fine del XVIII secolo.

Versione base con frullatore.

Frullate **2 uova fresche e intere, 1 punta di senape in pasta** (che serve per ridurre il rischio che la maionese possa impazzire, in alternativa mettete lecitina di soia più neutra di sapore) e **1 pizzico di sale fino** e frullate unendo, a filo, circa **2 dl di olio** di vinacciolo o di arachide o di semi che volete, o metà vinacciolo e metà olio di oliva non extravergine. Solo alla fine unite 4 cucchiaini di **succo filtrato di limone**.



Versione manuale.

Portate **2 uova** a temperatura ambiente, sgusciate e mettete i tuorli in una ciotola. Sbattendo con una frusta a mano, versate, prima goccia a goccia e poi a filo **2 dl di olio extravergine di oliva** leggero oppure 1 dl di olio extravergine leggero e 1 dl di olio di semi. Infine, unite, sempre poco alla volta, **4 cucchiaini di succo filtrato di limone** e **1 pizzichino di sale**. Muore sul pesce bollito.

Variante chantilly. Perfetta per le verdure lessate. Montate **100 g di panna** e, separatamente, **1 albume a neve con 1 punta di sale**. Preparate con **2 uova** una maionese e incorporate l’albume e la panna. Questa salsa non c’entra con l’omonima panna zuccherata.

Variante cocktail. Per i cocktail misti da antipasto. Preparate con **2 uova** una maionese. Emulsionatela fuori dal frullatore con **3 cucchiaini di ketchup**, magari home made, **1 di salsa Worcester**, poca senape e qualche goccia di Tabasco.

Variante tartara. Per fritti e carni alla griglia. Preparate con **2 uova** una maionese. Emulsionatela fuori dal frullatore con **1 cucchiaino di prezzemolo**, **1 di dragoncello**, **1 di scalogno**, **1 di cetriolini agrodolci** e **1 di capperi sotto sale** ben risciacquati, finemente tritati. Completate con qualche goccia di **salsa Worcester** e **1 punta di senape**.