

LE SALSE IN CUCINA

Legare tra loro gli alimenti

di Riccardo Franzi



Manuale a cura del Circolo Enogastronomico Della Rovere



LE SALSE IN CUCINA

La realizzazione di salse in cucina rappresenta una delle arti culinarie più affascinanti e gratificanti. Le salse possono trasformare un piatto semplice in una creazione memorabile, aggiungendo profondità, umidità e complessità di sapori. In questo manuale, esploreremo le salse madri della cucina francese, che sono la base per molte altre salse derivate, e forniremo ricette ed istruzioni dettagliate per preparare ciascuna di esse.

Alla base di molte salse c'è una preparazione detta ROUX.

Il roux è una miscela di grasso e farina utilizzata come base per addensare salse, zuppe e stufati. È una tecnica fondamentale nella cucina francese, ma è largamente utilizzata anche in altre cucine internazionali. Il roux può essere preparato con diversi tipi di grasso, come burro, margarina, olio o grasso animale, e viene cucinato a diverse gradazioni di colore a seconda dell'uso specifico e del sapore desiderato. Ecco una descrizione dei vari tipi di roux e alcune ricette in cui sono impiegati.

Roux

Roux Bianco (Roux Blanc)

Descrizione: Cotto per un breve periodo, giusto il tempo che la farina perda il suo sapore crudo e diventi un composto liscio e spumoso. Ha un sapore delicato e viene utilizzato principalmente in salse chiare e zuppe.

Roux Biondo (Roux Blond)

Descrizione: Cotto un po' più a lungo del roux bianco, ha un colore leggermente dorato e un sapore un po' più pronunciato di nocciola. È comunemente usato in zuppe e salse di colore medio come la Velouté.

Roux Bruno (Roux Brun)

Descrizione: Cotto per un periodo più lungo fino a che non raggiunge un colore marrone chiaro. Ha un sapore ricco di nocciola e tostato, adatto per salse e stufati scuri.

Consigli per la Preparazione del Roux

La chiave per un buon roux è la cottura uniforme della farina nel grasso per evitare grumi. È importante mescolare costantemente durante la cottura per assicurare che il roux non si attacchi o bruci, il che potrebbe impartire un sapore amaro.

La temperatura del liquido aggiunto (brodo, latte, etc.) può variare a seconda della ricetta; alcuni chef preferiscono aggiungere liquidi caldi al roux caldo per evitare la formazione di grumi.

Utilizzare il tipo giusto di roux per la ricetta desiderata può fare una grande differenza nel sapore finale del piatto, elevando salse, zuppe e stufati a un livello superiore di complessità e gusto.

Salse Madri

Le salse madri, o "salse di base", sono cinque e formano le fondamenta della cucina classica francese. Queste salse sono versatili e possono essere personalizzate in svariati modi per accompagnare diversi piatti.

Salsa Besciamella

Ingredienti: Burro (50 g), farina (50 g), latte (500 ml), sale, noce moscata.

Preparazione: Sciogliere il burro in una pentola a fuoco medio. Aggiungere la farina e cuocere per 2 minuti, mescolando costantemente. Gradualmente, aggiungere il latte caldo, continuando a mescolare fino a che la salsa non si addensa. Condire con sale e noce moscata a piacere.

Utilizzo: Base per piatti al forno, come lasagne o verdure gratinate.

Salsa Velouté

Ingredienti: Burro (50 g), farina (50 g), brodo (500 ml, può essere di pollo, vitello o pesce).

Preparazione: Simile alla besciamella, ma si sostituisce il latte con brodo. Sciogliere il burro, unire la farina, e poi aggiungere gradualmente il brodo.

Utilizzo: Ottima base per piatti di carne o pesce.

Salsa Espagnole

Ingredienti: Burro (50 g), farina (50 g), brodo di manzo (500 ml), pasta di pomodoro (1 cucchiaio).

Preparazione: Preparare un roux con burro e farina, quindi aggiungere il brodo e la pasta di pomodoro. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa un'ora, mescolando occasionalmente.

Utilizzo: Base per salse più ricche e complesse, come la salsa demiglace.

Salsa di Pomodoro

Ingredienti: Olio d'oliva, cipolla tritata, aglio, pomodori pelati, basilico, sale e pepe.

Preparazione: In una casseruola, soffriggere cipolla e aglio nell'olio. Aggiungere i pomodori e cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Condire con basilico, sale e pepe.

Utilizzo: Base per pasta, pizza e stufati.

Salsa Olandese

Ingredienti: Tuorli d'uovo (3), succo di limone (1 cucchiaio), burro chiarificato (150 g), acqua fredda (1 cucchiaio), sale.

Preparazione: In un tegame a bagnomaria, montare i tuorli con l'acqua fredda finché non diventano spumosi. Aggiungere gradualmente il burro chiarificato, continuando a montare. Infine, aggiustare di sale e aggiungere il succo di limone.

Utilizzo: Accompagna bene piatti di pesce, verdure al vapore e uova.

Salse Derivate

Ogni salsa madre può essere trasformata in numerose varianti aggiungendo ingredienti o modificando leggermente la tecnica di preparazione. Ecco alcuni esempi:

Salse Derivate dalla Besciamella

Salsa Mornay

Ingredienti: Besciamella (500 ml), formaggio grattugiato (100 g, preferibilmente Gruyère o Parmigiano), tuorlo d'uovo (1), burro (una noce).

Preparazione: Preparare la besciamella come descritto. Fuori dal fuoco, aggiungere il formaggio grattugiato e mescolare fino a completo scioglimento. Aggiungere il tuorlo d'uovo per arricchire la salsa, mescolando energicamente per evitare che l'uovo coaguli. Infine, aggiungere una noce di burro per una finitura lucida.

Utilizzo: Perfetta per piatti al forno come il cavolfiore gratinato o come base per piatti di pasta al forno.

Salse Derivate dalla Velouté

Salsa Albufera

Ingredienti: Velouté di pollo (500 ml), panna liquida (50 ml), paprika dolce (1 cucchiaino).

Preparazione: Riscaldare la Velouté, incorporare la panna e la paprika. Cuocere a fuoco lento per alcuni minuti finché la salsa non diventa omogenea.

Utilizzo: Eccellente con piatti di carne bianca o riso pilaf.

Salsa Suprema

Ingredienti: Velouté di pollo (500 ml), panna liquida (100 ml), succo di limone (1 cucchiaino).

Preparazione: Portare la Velouté a una leggera ebollizione, aggiungere la panna e cuocere per ridurre leggermente. Finire con un tocco di succo di limone per bilanciare la ricchezza della panna.

Utilizzo: Ideale per piatti di pollo o verdure al vapore.

Salse Derivate dalla Espagnole

Salsa Bordolese

Ingredienti: Espagnole (500 ml), vino rosso di Bordeaux (100 ml), scalogno tritato finemente (2), midollo di bue (opzionale).

Preparazione: In una casseruola, ridurre di metà il vino con gli scalogni. Aggiungere l'Espagnole e il midollo di bue tritato (se utilizzato). Cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

Utilizzo: Perfetta per accompagnare bistecca alla griglia o arrosto di manzo.

Salsa Chasseur

Ingredienti: Espagnole (500 ml), vino bianco (50 ml), pomodori concassé (2), funghi tritati (100 g), erba cipollina tritata.

Preparazione: In una padella, soffriggere i funghi fino a doratura. Deglassare con vino bianco, poi aggiungere i pomodori e cuocere per alcuni minuti. Unire questa preparazione all'Espagnole e cuocere per amalgamare i sapori. Finire con erba cipollina tritata.

Utilizzo: Ottima con piatti di cacciagione o pollo arrosto.

Salse Derivate dalla Salsa di Pomodoro

Salsa Arrabbiata

Ingredienti: Salsa di pomodoro (500 ml), peperoncino rosso tritato (1-2, a seconda della preferenza di piccantezza), aglio (2 spicchi), olio d'oliva.

Preparazione: In una padella, soffriggere l'aglio e il peperoncino nell'olio d'oliva. Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere a fuoco medio-alto per 10-15 minuti.

Utilizzo: Ideale per condire la pasta o come base per stufati piccanti.

Salsa Puttanesca

Ingredienti: Salsa di pomodoro (500 ml), acciughe (4-5 filetti), olive nere denocciolate (50 g), capperi (1 cucchiaio), aglio (2 spicchi), olio d'oliva.

Preparazione: In una padella, soffriggere l'aglio nell'olio, poi aggiungere le acciughe, le olive e i capperi. Cuocere fino a che le acciughe non si disfano. Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per circa 20 minuti.

Utilizzo: Perfetta con spaghetti o come condimento per pizze.

Queste ricette offrono solo un assaggio delle numerose possibilità che le salse madri e derivate offrono. Sperimentare con ingredienti aggiuntivi o tecniche diverse può portare a creazioni personalizzate e uniche, arricchendo ulteriormente la propria cucina.