

SALSE E CONDIMENTI

Besciamella

50 gr. di burro, ½ litro di latte, pepe bianco in polvere, 50 gr. di farina, sale e noce moscata. Sciogliere il burro nella farina. Poi girando con un mestolo di legno sempre verso destra a fuoco lento aggiungere il latte fino alla densità giusta (pochi secondi di ebollizione). Durante la cottura aggiungere sale, pepe e noce moscata.

Salsa alla menta

(Classica per arrosto d'agnello). 50 foglioline di menta, 25 gr. di zucchero, ½ bicchiere d'aceto di vino bianco, due cucchiaini di acqua, sale.

Lavare le foglie di menta, asciugarle, e una volta asciutte tritarle finemente. Metterle in una terrina con un pizzico di sale e lo zucchero e, sempre mescolando, aggiungere a poco a poco l'aceto e l'acqua fino a quando lo zucchero non sarà perfettamente sciolto. Questa salsa dal sapore particolare la si può servire in alternativa alla salsa verde, per condire un piatto di carne lessa.

Salsa verde

Riunite nel mixer un mazzetto di prezzemolo, 3 cucchiaini di capperi sciacquati, la scorza di un limone, filetti di acciuga, una piccola cipolla sbucciata e tagliata in quattro, 2 spicchi d'aglio, 2 patate medie lessate, pelate e tagliate in quattro e un cucchiaio di aceto bianco. Frullate il tutto, quindi mettete al minimo la potenza dell'apparecchio e versate 1 dl di olio a filo finché otterrete un composto morbido e omogeneo.