

Salse, fondi, roux, creme e vellutate

Le salse sono un elemento fondamentale della cucina e possono essere utilizzate per esaltare il sapore dei cibi o per aggiungere umidità e cremosità ai piatti. I fondi e i roux sono ingredienti chiave nella preparazione di molte salse.

Le vellutate e le creme sono salse di consistenza cremosa e vellutata, che si ottengono con l'aggiunta di un roux (una miscela di burro e farina) e di un liquido (solitamente brodo o latte), che vengono successivamente frullati per ottenere una consistenza liscia e omogenea.

Fondi

I fondi sono liquidi aromatizzati utilizzati come base per molte salse.

Essi possono essere preparati con carne, pesce, verdure o funghi.

I fondi possono essere fatti con acqua, vino, brodo o latte.

Ecco i fondi maggiormente utilizzati in cucina:

Fondo bianco: preparato con acqua, carota, cipolla, sedano, prezzemolo, pepe e sale, utilizzato per preparare salse bianche, zuppe, minestre e risotti.

Fondo bruno: preparato con ossa di manzo o vitello, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, timo, alloro e vino rosso, utilizzato per preparare salse scure, stufati e brasati.

Fondo di pesce: preparato con teste e lische di pesce, cipolla, sedano, carota, alloro e vino bianco, utilizzato per preparare salse a base di pesce, zuppe di pesce e risotti di mare.

Fondo di pollo: preparato con carcasse e ossa di pollo, cipolla, sedano, carota, alloro, prezzemolo e vino bianco, utilizzato per preparare salse bianche, zuppe e minestre.

Fondo vegetale: preparato con verdure come carote, cipolle, sedano, funghi e erbe aromatiche, utilizzato per preparare zuppe, minestre e salse vegetariane.

Roux

Il roux è un composto di farina e burro cotto insieme fino a quando non diventa dorato.

Il roux viene utilizzato come spessore per molte salse.

Esistono tre tipi di roux: chiaro, medio e scuro, a seconda del tempo di cottura.

Salse

Ci sono molte salse diverse, ognuna delle quali utilizza fondi e roux per ottenere la consistenza desiderata.

Alcune salse comuni includono la salsa besciamella, la salsa alle noci, la salsa al pomodoro e la salsa olandese.

Ogni salsa ha un sapore e una consistenza unica, ed è utilizzata in combinazione con cibi specifici per creare un piatto delizioso.

Extra: Salse madri e figlie (derivate)

Salsa besciamella: è una salsa a base di latte, burro e farina. Viene usata soprattutto per condire la pasta al forno, ma può essere impiegata anche per altre preparazioni.

Salsa velouté: La salsa velouté è una salsa bianca a base di un roux biondo e di brodo di pollo o di pesce. È perfetta per accompagnare la carne bianca e i piatti a base di pesce.

Salsa olandese: La salsa olandese è una salsa emulsionata a base di burro, tuorli d'uovo e succo di limone. È perfetta per accompagnare il pesce e le verdure.

Salsa di pomodoro: La salsa di pomodoro è una salsa rossa a base di pomodori freschi e spezie. È perfetta per accompagnare la pasta e la carne.

Salsa all'aglio: è una salsa a base di aglio, olio e prezzemolo. Viene usata soprattutto per condire la carne e il pesce, ma può essere impiegata anche per altre preparazioni.

Salsa spagnola: è una salsa a base di carne di manzo, verdure e aromi. Viene utilizzata soprattutto con carni rosse e selvaggina.

Salsa di funghi: è una salsa a base di funghi, spesso arricchita con panna e prezzemolo. Viene usata soprattutto per condire la carne e la pasta, ma può essere impiegata anche per altre preparazioni.

Salsa barbecue: è una salsa a base di pomodoro, zucchero di canna, aceto e spezie. Viene usata soprattutto per condire la carne alla griglia.

Salsa al pesto: è una salsa a base di basilico, pinoli, aglio, olio e formaggio grattugiato. Viene usata soprattutto per condire la pasta, ma può essere impiegata anche per altre preparazioni.

Dalle salse madri derivano poi le salse figlie, che sono varianti delle salse madri a cui vengono aggiunti ingredienti per creare nuovi sapori.

Alcuni esempi di salse figlie sono:

Salsa Mornay: derivata dalla salsa madre béchamel, a cui vengono aggiunti formaggi come il parmigiano o il gruyere (groviera) per creare una salsa più saporita.

Salsa aurora: derivata dalla salsa madre velouté, a cui viene aggiunta panna e concentrato di pomodoro per creare una salsa rosa.

Salsa chasseur: derivata dalla salsa madre spagnola, a cui vengono aggiunti funghi e vino bianco per creare una salsa dal sapore intenso e leggermente acidulo.

Salsa verde: derivata dalla salsa madre olandese, a cui vengono aggiunti erbe aromatiche come prezzemolo, basilico e erba cipollina per creare una salsa fresca e profumata.

Crema e Vellutate

Le vellutate e le creme possono essere preparate con vari ingredienti, come verdure, legumi o frutti di mare, e possono essere arricchite con panna, formaggi, spezie o erbe aromatiche a seconda delle preferenze.

Tra le vellutate più conosciute ci sono la vellutata di porri, la vellutata di zucca e la vellutata di funghi, mentre tra le creme spiccano la crema di piselli, la crema di asparagi e la crema di gamberi.

Principali vellutate

Vellutata di funghi: una vellutata a base di funghi, latte e panna, aromatizzata con aglio e prezzemolo.

Vellutata di piselli: una vellutata a base di piselli, cipolla e brodo vegetale, aromatizzata con menta o prezzemolo.

Vellutata di zucca: una vellutata a base di zucca, cipolla, brodo vegetale e panna, spesso aromatizzata con cannella o noce moscata.

Vellutata di pomodoro: una vellutata a base di pomodori, cipolla, brodo vegetale e panna, aromatizzata con basilico o origano.

Crema parmentier: è una vellutata a base di patate, generalmente arricchita con brodo vegetale, panna e burro.

Conclusioni

Le salse, i fondi e i roux sono elementi fondamentali della cucina e sono utilizzati in molte ricette per creare piatti deliziosi e aromatici.

Imparare a prepararli correttamente può migliorare notevolmente le abilità in cucina e portare a un'esperienza culinaria migliore e più appagante.

La differenza sostanziale tra crema di verdura e vellutata è principalmente nella consistenza. La crema di verdura è una preparazione più densa, a base di verdure cotte e passate al mixer o al passaverdure, insaporite con spezie e aromi vari.

La vellutata, invece, è una preparazione più delicata, a base di verdure cotte e passate al mixer, aggiungendo poi una quantità di brodo sufficiente a renderla più fluida e vellutata. La vellutata è quindi più leggera e delicata rispetto alla crema di verdura.