

# 7. Nozioni fondamentali

## 7.1 Arte culinaria

Che cosa significa arte culinaria?

Con l'espressione arte culinaria s'intendono tutte le applicazioni pratiche delle conoscenze professionali acquisite (sul piano culinario e della tecnica). Il sapere professionale implica l'esatta conoscenza della merce, il possesso di un pronunciato senso olfattivo e gustativo, il saper prestare la massima cura nella preparazione, avere il dono della creatività, la volontà e la disponibilità di esercitare la professione con la massima competenza.

### *L'arte culinaria pratica*

Secondo le parole di John Ruskin, l'arte culinaria pratica consiste nel possedere il senso di economia delle nostre nonne, la padronanza delle acquisizioni della chimica moderna, il senso artistico francese e quello dell'ospitalità arabo.

Riassumendo, la parola d'ordine dell'arte culinaria è questa: aver cura di servire a chiunque e in ogni momento qualcosa di buono, che lo soddisfi.

### *L'arte culinaria classica*

Con questa definizione s'intende principalmente l'arte culinaria francese che raggiunge nel 17. e 18. secolo alla Corte dei re il suo più alto livello. Anche quest'arte del cucinare si modificò nel tempo, in stretta connessione con il processo evolutivo delle altre arti. Oggi si cerca di raggiungere l'auspicabile meta di combinare pietanze classiche con vivande semplici, in composizioni artistiche e di alto richiamo estetico.

Chi sa comprendere in tal senso la cucina potrà, con molto impegno, destrezza e senso artistico aspirare al titolo di cuoco-artista (artista della cucina).

### *La cucina classica*

La cucina classica comprende tutti i piatti di base come quelli tradizionali tramandati dalla remota cucina francese e da quella internazionale.

Non appartengono invece alla cucina classica tutte quelle preparazioni tradizionali «storiche» composte da bislacche, pompose, esteticamente malsistematiche e complicate montature, da decorazioni pesanti e irrazionali, o quelle preparazioni che non corrispondono ad una perfetta tecnica alimentare e che possono in qualche modo sfavorevolmente influenzare l'arte culinaria. Soltanto composizioni ben riuscite anche esteticamente, tali da sollecitare le papille gustative e che appagano l'occhio sono da considerare classiche. In particolare, la denominazione dei piatti deve corrispondere perfettamente alla loro implicita composizione; poiché denominazioni quali Rossini, Colbert, à la bordelaise, à la portugaise, à la florentine, Argenteuil, ecc. sono designazioni riconosciute classiche che presuppongono una determinata precisa composizione della pietanza.

Naturalmente anche specialità regionali riconosciute possono essere allineate fra le preparazioni classiche. I piatti classici devono essere composti con prodotti adeguatamente scelti e corrispondere alle moderne esigenze tecniche alimentari.

### *La cucina borghese*

Originariamente definita cucina casalinga essa proviene, contrariamente alla cucina classica, dalla sfera della cucina privata. Quasi tutto è preparato in modo più gustoso. La cucina borghese si occupa in grande misura anche delle specialità locali e regionali che molto spesso scaturiscono dalle esigenze climatiche di una specifica regione.

L'odierna evoluzione rispetta in particolare la sana tecnica alimentare.

Di conseguenza, pietanze troppo sostanziose e di difficile digestione vengono modificate e adattate alle nuove cognizioni.

### *La cucina attuale*

Le basi della cucina attuale rimangono sempre quelle della cucina classica.

Dato che la cucina attuale pone alla sua realizzazione il rispetto di esigenze non irrilevanti, essa considererà soltanto quei piatti classici che corrispondono a tali richieste o, altrimenti, modificherà le pietanze adattandole ai nuovi criteri alimentari.

L'arte culinaria classica e la cucina attuale risultano così essere due forme interdipendenti se si vuole prendere in considerazione una cucina di avanguardia, basata su sani principi alimentari.

Si tratta attualmente soltanto di quelle nuove creazioni o di quelle pietanze tradizionali (classiche) che per la loro composizione e il loro assetto soddisfano i principi fondamentali della tecnica alimentare e corrispondono esattamente alle regole culinarie.

Con la sostituzione dei prodotti alimentari troppo sostanziosi e quindi non facenti parte di quelli previsti per una corretta e sana alimentazione, si vuole promuovere un tipo di alimentazione leggera, maggiormente diversificata e ricca di vitamine.

Così si sostituiscono, ad esempio, la maionese con la ricotta, la panna intera con lo yogurt, lo strutto con grassi vegetali, ecc.

Si tiene pure conto di un apporto di vitamine sotto forma di un maggior consumo di frutta fresca, verdura cruda e di pesce. I modi di cottura degli alimenti atti a salvaguardare il loro contenuto vitaminico, quali sbollentare, affogare, cuocere al vapore, stufare e cuocere alla griglia, sono altrettanto importanti della variazione nella composizione delle vivande.

Dalla sintesi della cucina classica, considerati gli elementi fondamentali qui descritti, nasce quindi la cucina attuale. L'arte culinaria moderna non vuole altro che rendersi complice di un'alimentazione equilibrata rispondente ad un sano sviluppo del corpo umano.

#### *La «Nouvelle cuisine»*

Quali principali padri di questa tendenza culinaria siano citati i grandi chefs Bocuse, Troigros, Point, Vergé, Vrinat, Chapel, Lévy e Girardet.

Anche se ogni maestro sostiene la sua metodica e propugna ricette proprie, quattro sono i punti fondamentali che li accomunano:

1. L'impiego di prodotti freschissimi e di ottima qualità (costo della merce elevato).
2. Sempre, per quanto sia possibile, tutto è preparato al momento (à la minute) (maggior impiego di personale!).
3. I modi di preparazione da preferire sono: stufare, cuocere al salto, alla griglia, al vapore, affogare e gratinare.

4. Le composizioni dei menus consistono, oltre che di pietanze classiche, di molti prodotti freschi di stagione che possibilmente vengono serviti al naturale.

Da queste quattro massime fondamentali risulta chiaramente che questo modo di cucinare, sia per l'utilizzo di prodotti di primissima qualità, sia per il maggior impiego necessario di personale è straordinariamente costoso.

Questo tipo di cucina sarà quindi sempre destinato ad un numero di avventori relativamente esiguo; tuttavia l'eccellente prestazione di questi specialisti esercita su tutta l'arte culinaria un'influenza positiva sotto ogni aspetto.

#### *La cucina dietetica*

Con la parola «dieta» s'intende una regola d'alimentazione razionale per gli ammalati. Al capitolo 4.10 questo argomento è stato trattato per esteso.

## 7.2 Tecnica culinaria

La tecnica culinaria comprende la preparazione e la cottura di tutte le vivande calde e fredde, come pure dei dolci. Questa tecnica può essere influenzata in parte dal vario genere di ristorazione e di servizio; tuttavia alla base essa rimane immutabile.

Le diverse fasi di questa tecnica possono essere classificate per gruppi e sottogruppi:

- elementi di base
- modi fondamentali di preparazione
- mise en place
- preparazioni di base
- pietanze e contorni
- occorrente per l'ordinazione dei pasti.

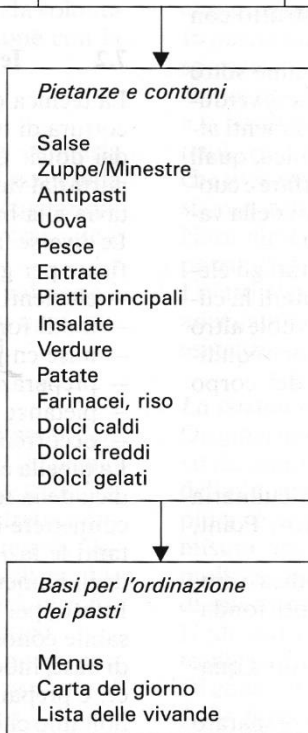
La tabella che segue rappresenta la descrizione metodica della tecnica culinaria e illustra l'importanza di connettere i singoli gruppi e sottogruppi rappresentanti le fasi preliminari necessarie alla preparazione degli alimenti.

Infatti, per la preparazione di una ricetta è indispensabile conoscere le diverse fasi preliminari (elementi di base, modi principali di preparazione, mise en place, e preparazioni di base).

Soltanto chi conosce e padroneggia questa metodologia fondamentale sarà in grado di preparare vivande e contorni senza problemi, in modo perfetto. A sua volta questa conoscenza richiede quella dei principali modi di preparazione e delle pietanze come elencate nello schema.

**Disposizione della metodica della tecnica culinaria**

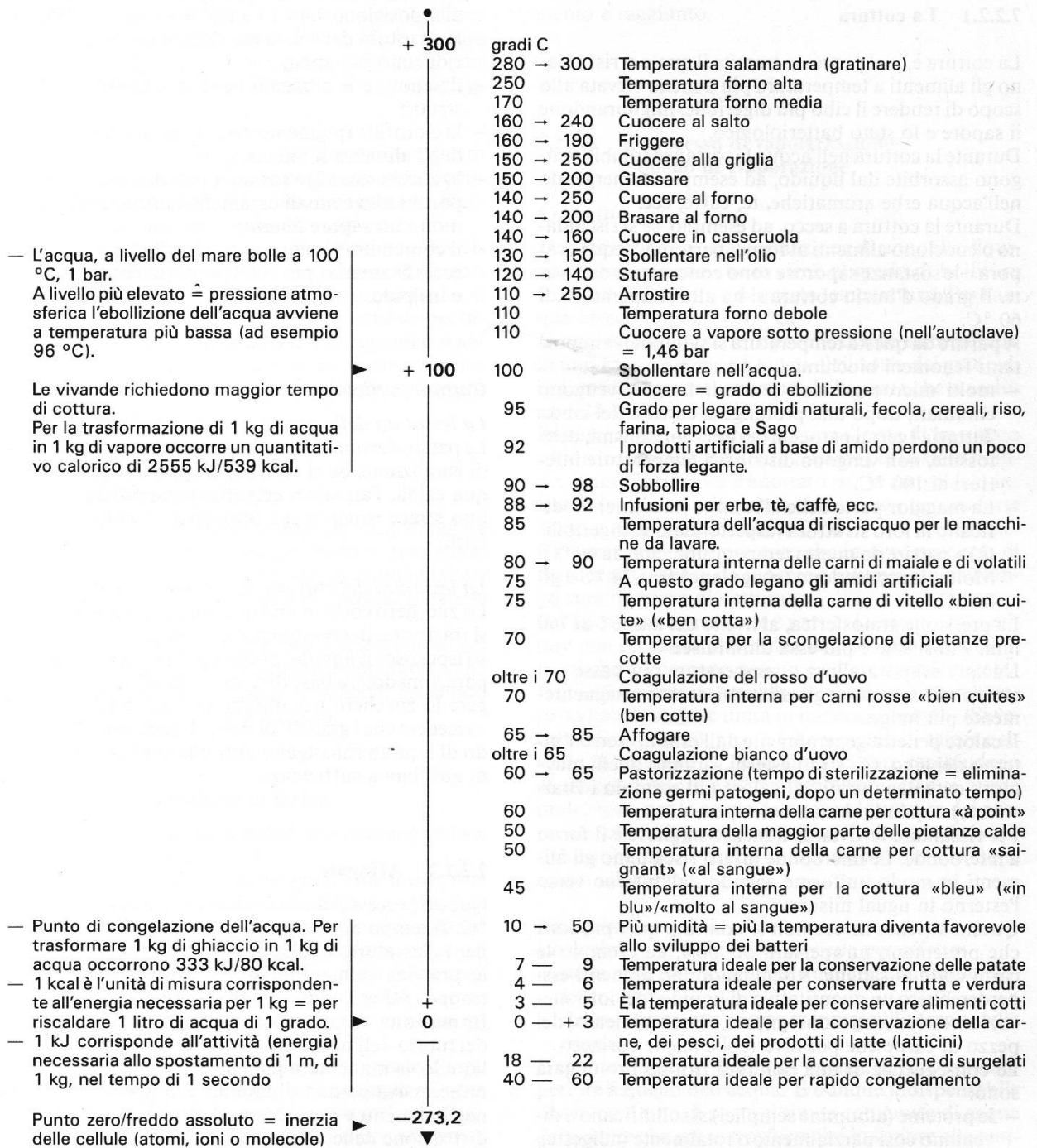
<i>Elementi di base</i>	<i>Modi principali di cottura</i>	<i>Mise en place</i>	<i>Preparazioni di base</i>	
Modi di preparazione, di taglio e di imbrigliatura Sistemi di conservazione Gradi termici Norme fondamentali per arrostitire Indicazioni delle quantità	Sbollentare Affogare Bollire Cuocere — al vapore Friggere Cuocere — al salto — alla griglia Gratinare Cuocere — al forno Arrostitire Brasare Glassare Cuocere — in casseruola Stufare	Produzione + finitura: cucina calda cucina fredda pasticceria	<i>Per le vivande:</i> Prodotti ausiliari e ingredienti Marinate/Salamoie Gelatine Panate/Panades Farce Ingredienti per: — fondi/brodi — salse — minestre — burri composti  Per i desserts: Paste Impasti Creme Salse/passati (Coulis)	<i>Per i fondi:</i> — bianchi — bruni — di selvaggina — di pollame — di pesce — di verdure



*A conclusione della tabella figura l'elenco delle basi per l'ordinazione dei pasti.*  
 Esse incorporano le conoscenze fondamentali della tecnica culinaria.

Chi manca di queste conoscenze, non comprenderà mai il giusto senso della scienza culinaria e si dedicherà al cucinare nel modo meno indicato.

7.2.1 Termometro di cucina



## 7.2.2 Processi chimico-fisici

### 7.2.2.1 La cottura

La cottura è quel processo tramite il quale si riscaldano gli alimenti a temperatura più o meno elevata allo scopo di rendere il cibo più digeribile, migliorandone il sapore e lo stato batteriologico.

Durante la cottura nell'acqua le sostanze solubili vengono assorbite dal liquido, ad esempio immergendo nell'acqua erbe aromatiche, tè, caffè, ecc.

Durante la cottura a secco, ad esempio, se si riscaldano o cuociono alimenti al forno, parte dell'acqua evapora e le sostanze saporose sono concentrate e rilevate. Il grado d'inizio cottura si ha alla temperatura di 60 °C.

A partire da questa temperatura si sviluppano importanti fenomeni biochimici, ad esempio

- molti microorganismi (batteri, funghi) vengono eliminati, dopo una prolungata cottura del cibo. Tuttavia i germi patogeni dei microorganismi, detti tossine, non vengono distrutti a temperature inferiori ai 100 °C.
- La maggior parte delle albumine (proteine) modificano la loro struttura (aspetto, sapore, digeribilità) a partire da questa temperatura, cioè da 60 °C. Molte si rapprendono (coagulano) fra i 74 °C e gli 80 °C.

La pressione atmosferica, al livello del mare, è di 760 mm. Più si sale e più essa diminuisce.

L'acqua evapora allora a temperature più basse e il tempo di cottura degli alimenti sarà conseguentemente più lungo.

Il calore penetra generalmente dall'esterno verso l'interno del cibo. Gli strati esterni saranno quelli maggiormente denaturati dal calore (ad esempio i Bratwürste) e quindi alterati nel sapore.

Per riscaldare le vivande il mezzo migliore è il forno a microonde. Le microonde infatti riscaldano gli alimenti in modo uniforme agendo dall'interno verso l'esterno in ugual misura.

Questo sistema invece non si adatta a quei prodotti che presentano un'apertura dei pori, ad esempio le carni cotte al sangue. Riscaldando tali alimenti essi perderebbero un quantitativo di liquido (del loro succo) eccessivo con conseguente rinsecchimento del pezzo di carne che poi diverrebbe anche coriaceo.

Le conseguenze di una bollitura troppo prolungata sono:

- le proteine (albumine semplici) si solidificano e diventano così parzialmente o totalmente indigeste;

- alcune vitamine vengono in parte o totalmente distrutte (vitamine C, B<sub>1</sub>, B<sub>12</sub>, ecc.), si veda anche alla posizione 4.4.4 «Vitamine» a pagina 216;
- la struttura delle vivande viene modificata: esse si riducono in pappa;
- il sapore e il profumo vengono modificati o distrutti;
- la clorofilla (pigmento verde) e altri colori naturali degli alimenti si alterano;
- lo zucchero e altre sostanze (succhi, ecc.) vengono portati allo stato di caramello o, bruciando, assumono un sapore amaro;
- il contenuto di acqua evapora e il grasso si riduce eccessivamente, per cui il prodotto risulta asciutto e insipido.

### Cotture particolari

#### La lessatura delle patate

Le patate devono essere portate rapidamente al grado di ebollizione. Se si lasciano troppo a lungo nell'acqua calda, l'amido si coagula in superficie e forma uno strato isolante che impedisce la cottura all'interno.

#### La lessatura del riso per la preparazione di dolci

Lo zucchero cotto in un liquido a temperatura elevata si trasforma in una soluzione sciropposa dato che esso ispessisce il liquido. Si consiglia pertanto nelle preparazioni dolci a base di riso o di semolino, di aggiungere lo zucchero per ultimo. In caso contrario può succedere che i granelli di riso e di semolino, mancando di liquido rimangano duri non avendo possibilità di gonfiare a sufficienza.

### 7.2.2.2 Affogare

Questo processo di cottura ha luogo al di sotto dei 100 °C. Il tempo di cottura, rispetto a quello impiegato per la lessatura, risulta di poco maggiore. A 100 °C le proteine (albumine) si solidificano (coagulano) troppo. Ad esempio è da attribuire a questo fatto la formazione di uno strato verdastro sulla superficie del tuorlo dell'uovo. Per principio la temperatura del liquido va mantenuta più bassa possibile, per evitare un'eccessiva perdita di liquido e di grasso contenuti negli alimenti e per ridurre al minimo il processo di distruzione delle vitamine.

### La cottura dei fondi di cucina

Per fondi di cucina intendiamo i fondi di base. Un unico rapido forte bollore è sufficiente a renderli torbidi. Perciò: tutti i fondi non si devono lasciar bollire fortemente e non devono cuocere in recipienti coperti. Eventuali leggeri intorbidimenti si possono correggere:

- chiarificando con del ghiaccio. Per l'azione d'urto del freddo, la maggior parte delle sostanze albuminose che intorbidano il liquido, aumentando di peso si depositano sul fondo del recipiente;
- chiarificando con l'albume che, riscaldato per effetto del calore, lega tali sostanze riunendole così in grosse particelle. Occorre tener presente che il bianco d'uovo si deve utilizzare a questo scopo, diluito in acqua fredda; infatti se lo si aggiunge al naturale esso coagula (si veda anche il «termometro di cucina» alla pos. 7.2.1) prima di aver avuto funzione chiarificante.

### 7.2.2.3 Legare mediante gli amidi

I granelli di farina di cereali (maizena, ecc.), di patate (fecola), di sago e di tapioca gonfiano, si sciolgono, scoppiano e liberano l'amido che in combinazione con l'acqua ispessisce il liquido di cottura, a partire dai 65 °C.

Sotto i 72 °C queste sostanze non si sciolgono in acqua. È infatti a partire da questa temperatura che queste sostanze cominciano a sciogliersi, lasciando però i cibi di consistenza granulosa.

### 7.2.2.4 Legare mediante la farina

Come già citato, anche la farina che contiene amido, dev'essere riscaldata a 95 °C.

Raggiunto il grado di ispessimento, vale a dire una volta che l'amido è completamente liberato (sciolto) rimane sempre un sapore di «farina cruda». Questo sapore sparisce lentamente prolungando la cottura di circa un quarto d'ora. Il liquido di cottura dovrà essere mantenuto in ebollizione dolce, quindi al di sotto del grado di ebollizione in modo da consentire un ottimo sviluppo delle proprietà leganti.

Per ottenere un composto vellutato a regola d'arte, tutte le particelle di cellulosa devono sciogliersi e per questo, a seconda della specie di farina utilizzata, occorrono circa 20-30 minuti. È quindi errato affermare

che la cottura di un liquido legato mediante l'aggiunta di farina sia terminata quando il grado di ispessimento è raggiunto.

### 7.2.2.5 Il processo di vaporizzazione e quello di evaporazione

#### Concetti

*Vaporizzazione* = trasformazione di uno stato liquido in uno gassoso che avviene al grado di bollitura (100 °C) o al di sopra di questa temperatura. Per l'acqua invece valgono i 96 °C.

*Evaporazione* = trasformazione di uno stato liquido in uno gassoso e che ha luogo al di sotto del grado di bollitura, ad esempio una strada bagnata che si asciuga a 20 °C.

*Sublimazione* = trasformazione diretta di uno stato solido in uno gassoso, senza passare per lo stato liquido. Questo principio è adottato per la congelazione. Esempio: una strada gelata che asciuga per un forte vento e a temperatura sotto 0 °C.

È importante tener presente che in ogni processo di cottura più il pezzo da cuocere è voluminoso, più lungo sarà il tempo di cottura.

Per la cottura a pressione è particolarmente utile evitare una eccessiva differenza di grossezza dei singoli pezzi che si cuociono assieme, ad esempio le patate.

È quindi necessario scegliere i singoli pezzi o preparare tagliate le singole unità in misura adeguata. (Si veda anche a pag. 50, pos. 2.3.3 «Sorgenti di calore e sistemi di recupero»). Dato che il vapore racchiude in sé maggior calore dell'acqua bollente, esso si presta molto bene per lo scongelamento e la cottura dei pezzi che non siano però troppo grandi, altrimenti si verificherebbe che il pezzo scuoce all'esterno e rimane crudo all'interno.

#### La lievitazione delle paste

La lievitazione della pasta avviene per effetto:

- della produzione di vapore acqueo all'interno della massa;
- della formazione di gas estranei all'interno della massa.

Il vapore acqueo sviluppa un volume di 1200 volte superiore a quello dell'acqua. È dunque indispensabile che in ogni tipo di pasta ci sia un contenuto di acqua sufficiente che possa trasformarsi in vapore alla tem-

peratura minima di 100 °C, mediante un sufficiente apporto calorico nella massa di pasta.

A differenza della vaporizzazione dell'acqua, con il lievito in polvere o al naturale si svolge un processo di disgregazione calorica, rispettivamente di fermentazione, con il quale a una temperatura oscillante fra i 45 e i 65 °C viene liberato il gas carbonico. Tuttavia l'aumento di volume che si ottiene con il processo di fermentazione è inferiore a quello che si verifica con la vaporizzazione dell'acqua.

Se si supera la temperatura di 60 °C il processo di fermentazione è bloccato e la ulteriore lievitatura della pasta è da attribuire esclusivamente ancora alla trasformazione dell'acqua in vapore. Da questo fatto si deduce che una pasta secca, anche se ricca di lievito in polvere o al naturale, non può levare correttamente durante la cottura al forno.

#### *La «crescita» della pasta sfoglia*

Come illustrato alla pagina 499 la pasta sfoglia viene «girata». Ad ogni giro fra i due strati di pasta è inserito uno strato di margarina o di burro. Gli strati di pasta non devono assolutamente presentare rotture o strappi. L'acqua contenuta nella pasta e nella sostanza grassa sviluppa durante la cottura al forno il vapore. Fra i diversi strati di pasta si forma un cuscino di vapore che solleva e rende soffice ogni strato. Se la pasta è stata accuratamente girata la sua «crescita» risulterà pure uniforme e regolare.

#### *Albume montato a neve*

Le chiare di uova di giornata, freschissime, sono meno adatte di quelle di uova meno fresche da montare a neve.

Durante il periodo di conservazione delle uova, l'albume è più viscoso e può assumere un maggior quantitativo di aria durante la sbattitura, aumentando così notevolmente di volume. Le chiare d'uova montate a neve devono essere utilizzate immediatamente, eventualmente incorporate ad un'altra massa.

Gli albumi montati a neve se lasciati a riposare smontano, poiché le bollicine d'aria formatesi durante la sbattitura scoppiano; ciò avviene anche se si rimescola la massa senza la dovuta cura. Queste piccole particelle somiglianti a minuscoli palloncini sono gonfi di aria e umidi. All'interno di essi con il calore del forno, durante la cottura, si forma del vapore che li dilata ed è in funzione di questo fenomeno che ogni pietanza a base di bianco d'uovo montato a neve aumenta di volume.

Se uno sformato (soufflé) subisce un repentino sbal-

zo di temperatura o un raffreddamento troppo rapido, il vapore all'interno delle bollicine si condensa, le bollicine si sgonfiano e la massa cede.

#### **7.2.2.6 La cottura arrosto**

Le regole per la cottura arrosto sono citate alla posizione 7.7 a pagina 298.

È molto importante tener presente i seguenti fattori chimici e batteriologici:

- bisogna salare sempre al termine della cottura o comunque mai prima della rosolatura. Il sale è igroscopico, vale a dire che assorbe l'acqua, cioè attira alla superficie il succo della carne e ne rallenta la colorazione; inoltre provoca la formazione di inutile vapore che nuoce alla carne stessa.

Esistono due modi per rendere tenera la carne che verrà cotta arrosto o brasata:

- meccanicamente, frantumandone i tessuti mediante un pestacarne a punte o con l'apposito apparecchio (in inglese = Tenderizers);
- mediante la trasformazione chimica della sostanza proteica componente fondamentale dei tessuti connettivi in genere, il collagene; questo avviene per effetto di calore umido, con la marinatura in gelatina. Ad esempio, brasando i piedini di maiale, i quali dopo il processo di cottura presentano un fondo particolarmente gelatinoso.

#### **7.2.2.7 Friggere**

L'acqua anche se in una pentola senza coperchio surriscaldata, non può raggiungere il suo grado di ebollizione che a 100 °C. Un maggior apporto di calore (aumento di temperatura) non contribuisce ad un maggior riscaldamento dell'acqua, ma produce soltanto una bollitura più accelerata e una più rapida vaporizzazione. Una più alta temperatura dell'acqua si ottiene soltanto con pentole a pressione ermeticamente chiuse, poiché in tal caso l'acqua bolle a un più alto grado di temperatura. Per la cottura di vivande a temperatura superiore bisogna far ricorso a un prodotto termotrasmettitore di altra specie, cioè a un prodotto che si possa riscaldare a un grado di calore elevato. Allo scopo si prestano molto bene le sostanze grasse e gli oli alimentari. Con questi possono essere raggiunte temperature molto alte, fino a 240 °C.

**Le patate fritte**

Per accertare quale siano le patate adatte per friggere esistono due sistemi:

- effettuare una *prova pratica* di frittura con le qualità di patate a disposizione;
- immergere una patata in una soluzione di acqua (1 litro) e sale (300 g) ed eseguire una *prova di galleggiamento*.

Le patate novelle, povere di amido, galleggeranno in superficie. Quelle più vecchie essendo più asciutte presentano un peso specifico più elevato e quindi precipitano sul fondo del recipiente; sono queste le patate più adatte per friggere.

Nelle patate novelle, lo zucchero non si è ancora tutto trasformato in amido e pertanto non sono indicate per friggere. La loro non idoneità a questa cottura si può constatare per evidenti indizi che esse presentano e precisamente dal loro agglomerarsi e dalla formazione di strisce brunastre alla superficie, dovute allo zucchero caramellato.

**Raffreddamento di alimenti cotti**

Gli alimenti cotti non si devono riporre nel frigorifero quando sono ancora caldi. Con lo sviluppo di vapore si forma alla superficie delle vivande ancora calde uno strato isolante che ne impedisce il normale raffreddamento. Il calore all'interno degli alimenti si mantiene così per un periodo prolungato e ne favorisce la fermentazione, ciò che rende il cibo acido. Le vivande calde quindi vanno raffreddate preferibilmente nell'acqua corrente fredda affinché l'aria calda (vapore) possa evacuare senza depositarsi formando un cuscinetto protettivo sulla superficie.

**La corretta «tritatura» della carne**

Per ottenere una perfetta tritatura della carne occorre dapprima passarla nel tritacarne «Wolf» e in seguito, unitamente al ghiaccio e al sale, nel tritatutto a coltelli «Blitz».

Dopo aver ritirato la carne tritata dall'apparecchio si introducono le componenti grasse, si tritano e si aggiunge - mantenendo l'apparecchio sempre in funzione - la carne tritata e ben raffreddata per piccole quantità, fintanto che si ottiene una massa ben amalgamata. Se si tritasse inizialmente carne e grasso assieme, la massa si surriscalderebbe e la componente grassa si dividerebbe (non potrebbe essere amalgamata). Il risultato sarebbe un impasto non omogeneo.

**7.2.2.8 Cosa significa per il cuoco il valore pH (= grado di acidità)?**

Il grado di acidità si esprime in pH. L'acqua pura, neutra, ha un grado di acidità di 7. Tanto più il pH è inferiore tanto più elevato sarà il grado di acidità. L'acidità di un alimento esercita su di esso un rilevante influsso. Il valore pH indica se un alimento è acido, neutrale o alcalino (caustico). Un alimento con un basso valore pH è un alimento acido. Per mantenere alle vivande il loro colore bianco o chiaro si possono aggiungere acidi, ritenuto che questi siano ammessi dalla legislazione. Con l'aggiunta di succo di limone i funghi di Parigi (Champignons) si mantengono di un bel colore bianco.

*È importante sapere che gli alimenti a basso grado di acidità o neutri sono molto più vulnerabili all'aggressione di batteri. I batteri si propagano con maggior facilità a temperature varianti fra i 10 e i 50 °C e in ambienti fortemente umidi.*

*La tabella che segue dimostra che la maggior parte degli alimenti ha un determinato grado di acidità.*

**Influsso del valore pH sugli alimenti**

Acidità	valore pH
↑ moltissimo  molto  medio  acido scarso ← neutrale  alcalino  ↓ forte	0
	1 acido cloridico
	2 limone/acido citrico aceto
	3 rabarbaro pompelmo
	4 arance ciliegie
	5 banane, asparagi spinaci, patate, caffè
	6 molte verdure, burro, latte, salmone, carne
	7 acqua pura
	8 olive mature albume acqua calcarea
	9
	10
	11
	12
	13
↓ forte	14 soluzione di soda caustica

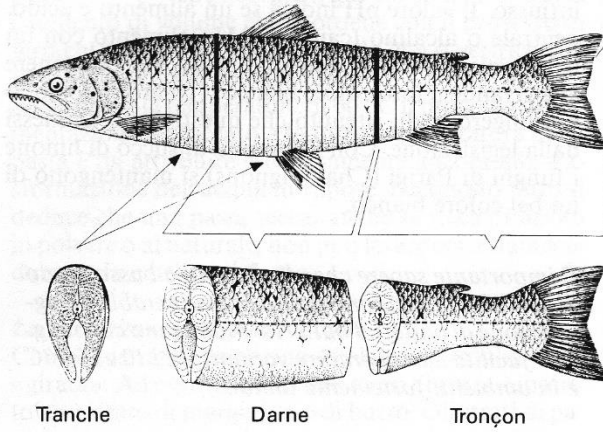
Minor contenuto di acidità  
 maggior vulnerabilità ai batteri  
 La maggior parte degli alimenti  
 ha un contenuto di acidità



### 7.3 Preparazione, taglio e modi di imbrigliatura

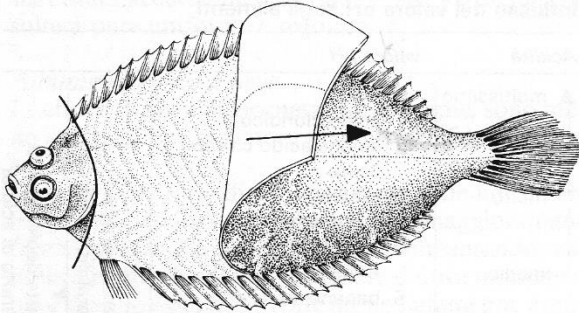
#### 7.3.1 Pesci - Poissons

##### Salmone - Saumon



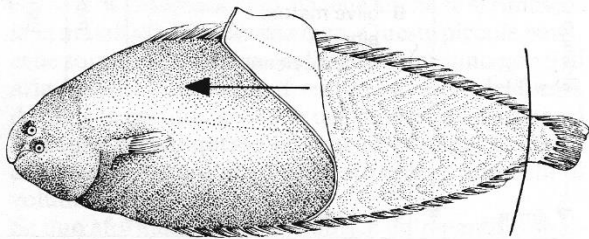
##### Sogliola limanda - Limande-sole

Strappare la pelle partendo dalla testa (parte frontale).



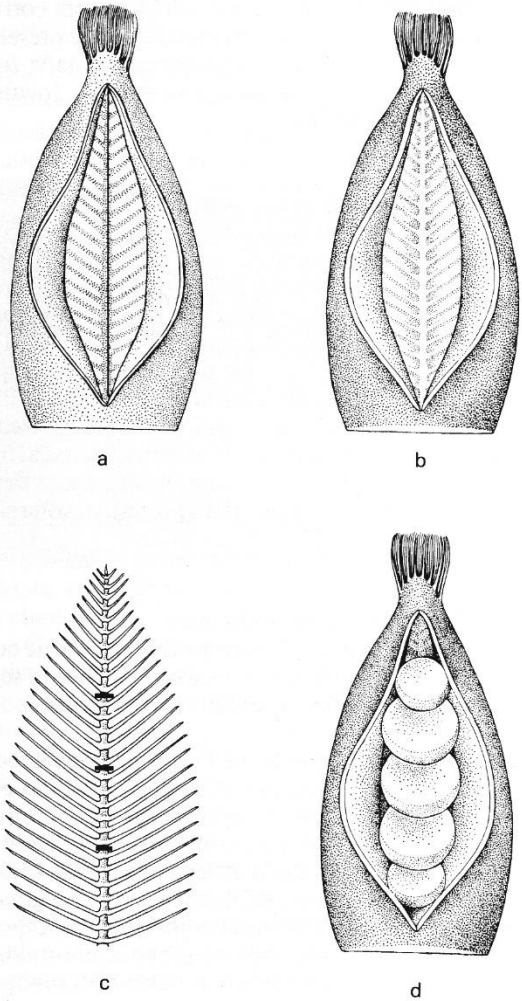
##### Sogliola - Sole

Strappare la pelle partendo dalla coda.



##### Sogliola Colbert

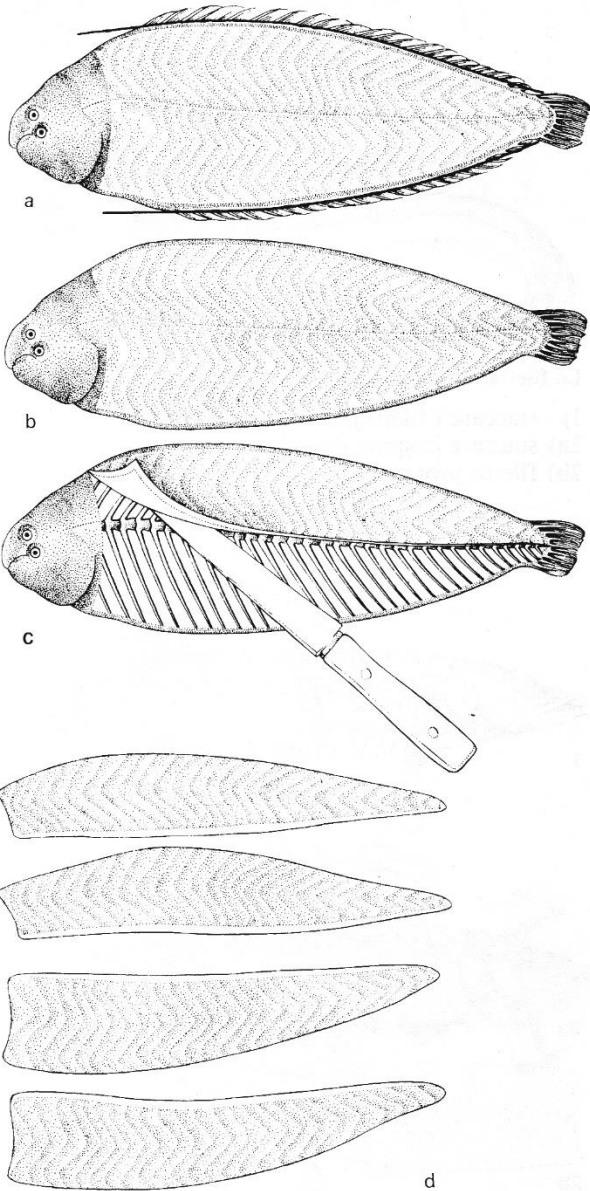
- staccare i filetti e spezzare la spina principale per poterla togliere con facilità a cottura ultimata
- friggere
- lisca tolta dopo la cottura
- sogliola ripiena di burro Colbert



**Sogliola - Filettatura**

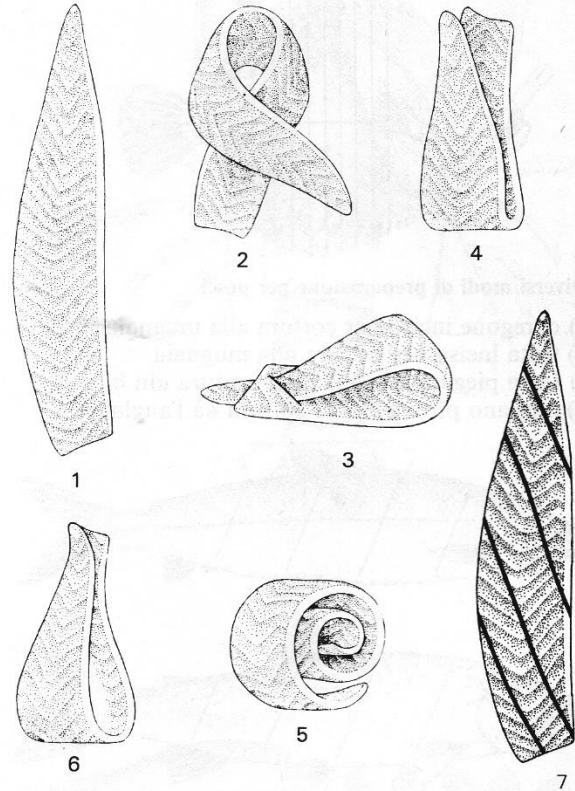
Si procede dalla testa verso la coda.

- a) sogliola spellata
- b) sogliola parata, priva di pinne
- c) filettatura
- d) i quattro filetti pareggiati



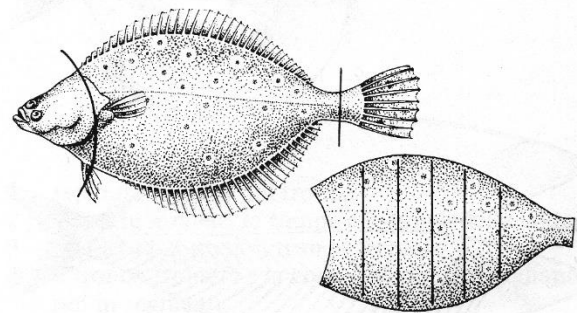
**Sogliola - Filetti**

- 1 intero
- 2 a cravatta
- 3 a foulard
- 4 piegato
- 5 arrotolato (en paupiette)
- 6 farcito
- 7 a strisce (Goujons)



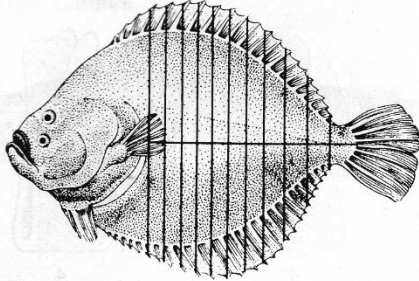
**Passera di mare - Carrelet**

Le passere vengono parate senza togliere la pelle e vengono poi incise.

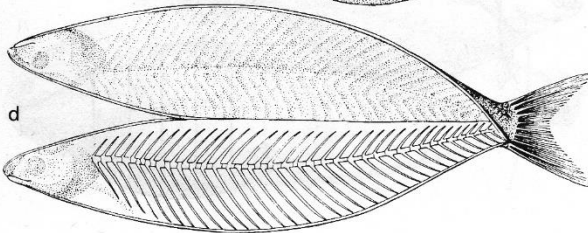
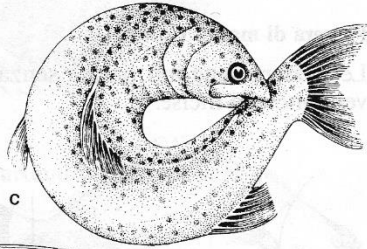
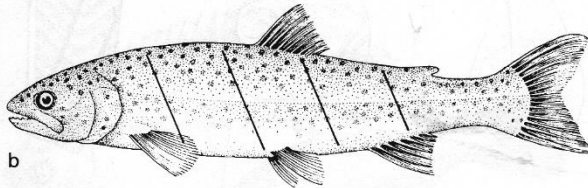
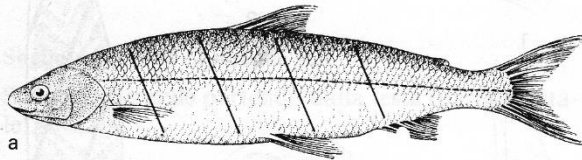


**Rombo chiodato - Turbot**

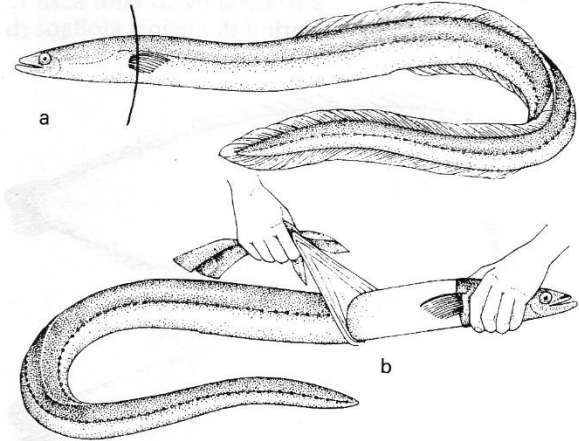
In prossimità della coda tagliare le trance più spesse. Questo modo di tagliare il rombo vale soltanto per il rombo ancora crudo.

**Diversi modi di preparazione per pesci**

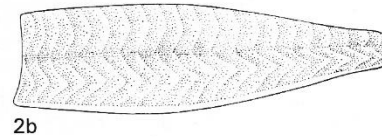
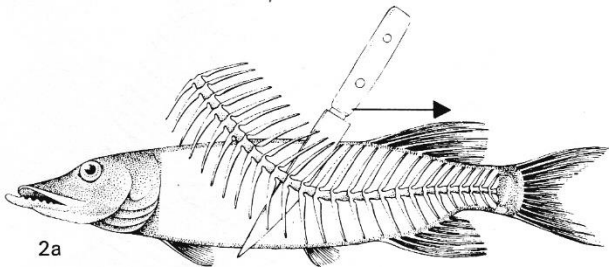
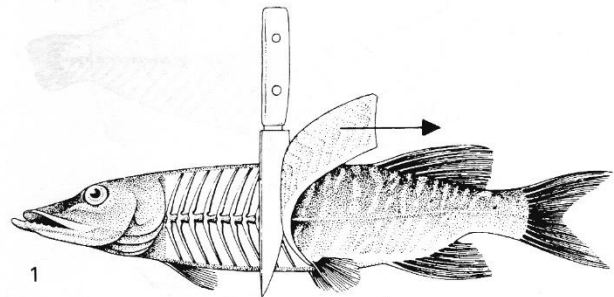
- a) coregone inciso per cottura alla mugnaia
- b) trota incisa per cottura alla mugnaia
- c) trota piegata ad anello per cottura «in blu»
- d) merlano pronto per la cottura «à l'anglaise»

**Anguilla - Anguilla**

- a) praticare un'incisione dietro alla pinna frontale
- b) servendosi di un panno, togliere la pelle con uno strappo

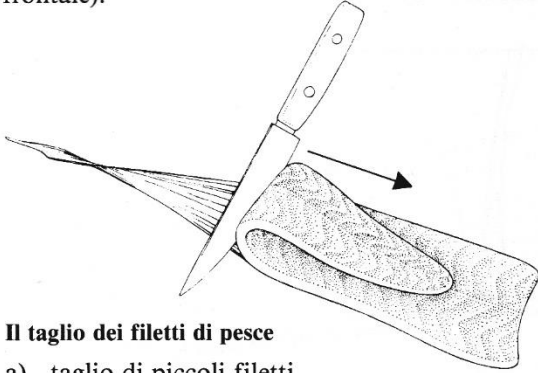
**La filettatura dei pesci di acqua dolce**

- 1) staccare i filetti partendo dalla testa
- 2a) staccare la spina dorsale
- 2b) filetto pronto



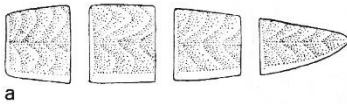
**Come levare la pelle ai filetti di pesce**

I filetti di pesce si staccano dalla pelle procedendo dalla coda (parte terminale) verso la testa (quella frontale).

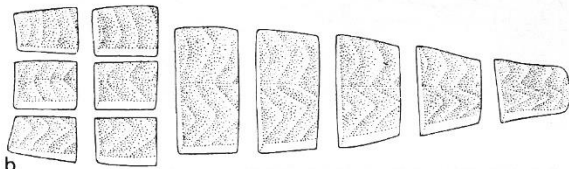


**Il taglio dei filetti di pesce**

- a) taglio di piccoli filetti
- b) taglio di filetti grandi



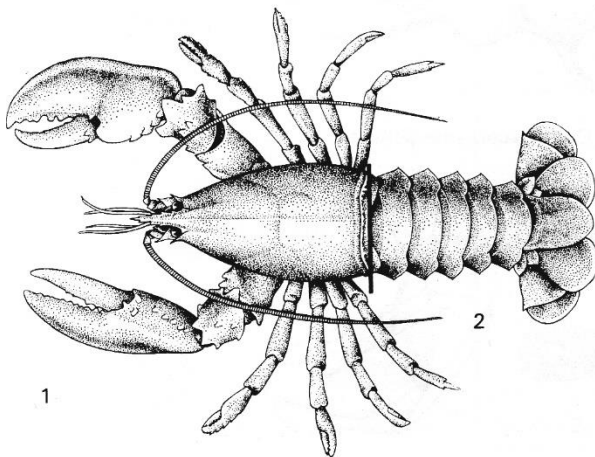
a



b

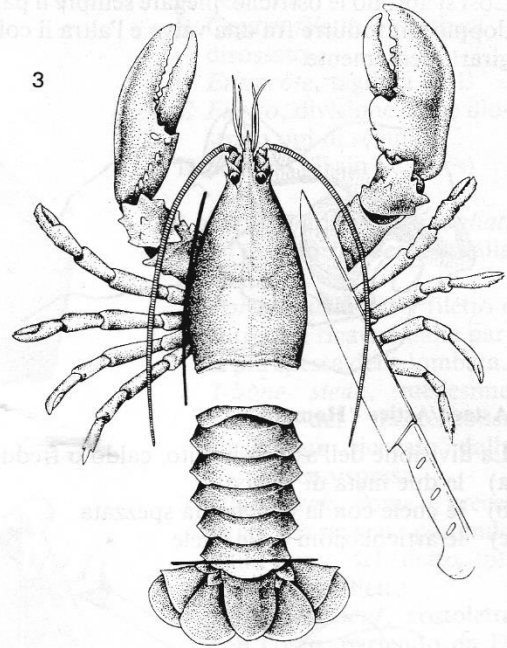
**7.3.2 Crostacei e frutti di mare -  
Crustacés et coquillages**

**Astaco/Astice all'americana - Homard à l'américaine**

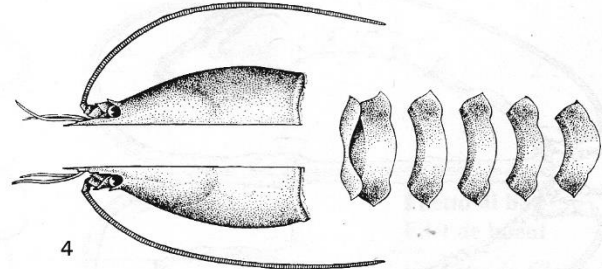


1

2



3

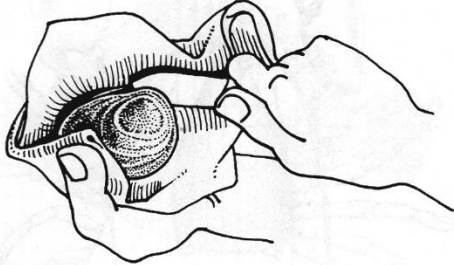


4

- 1 separare la coda dal tronco
- 2 staccare le chele, le zampe e le pinne della coda
- 3 dividere per metà il tronco frontale
- 4 il tronco frontale e la coda così divisi si tagliano poi in segmenti

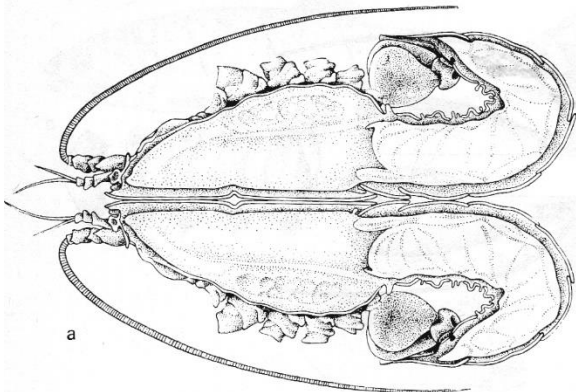
**Ostriche - Huitres**

Così si aprono le ostriche: piegare sempre il panno in doppio. Introdurre fra una valva e l'altra il coltello e girarlo lentamente.

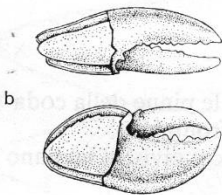
**Astaco/Astice - Homard**

La divisione dell'astaco bollito, caldo o freddo

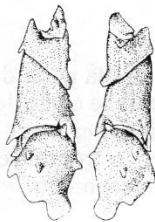
- a) le due metà di astaco
- b) le chele con la conchiglia spezzata
- c) le articolazioni delle chele



a



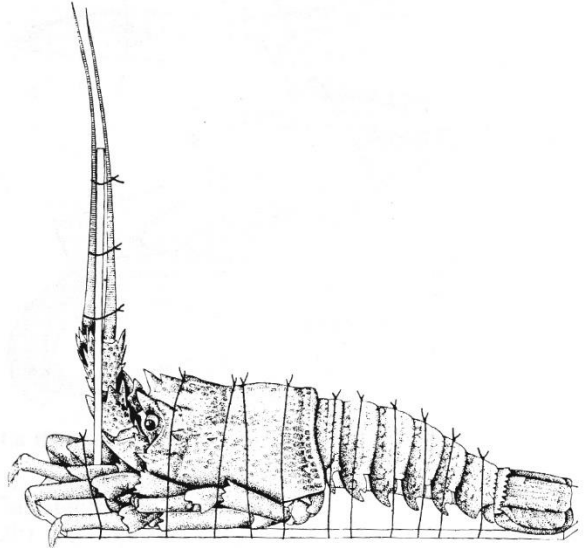
b



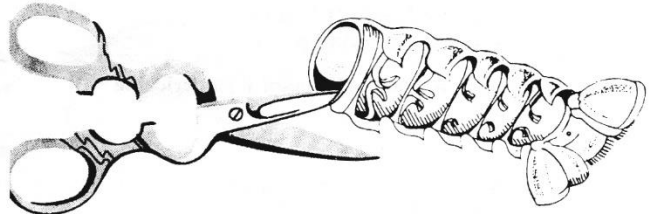
c

**Aragosta - Langouste**

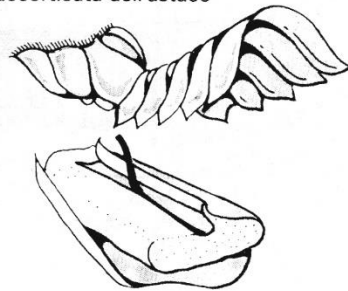
Per affogare l'aragosta, fissarla su di un assetto con una cordicella e legare le antenne in verticale ad un bastoncino.



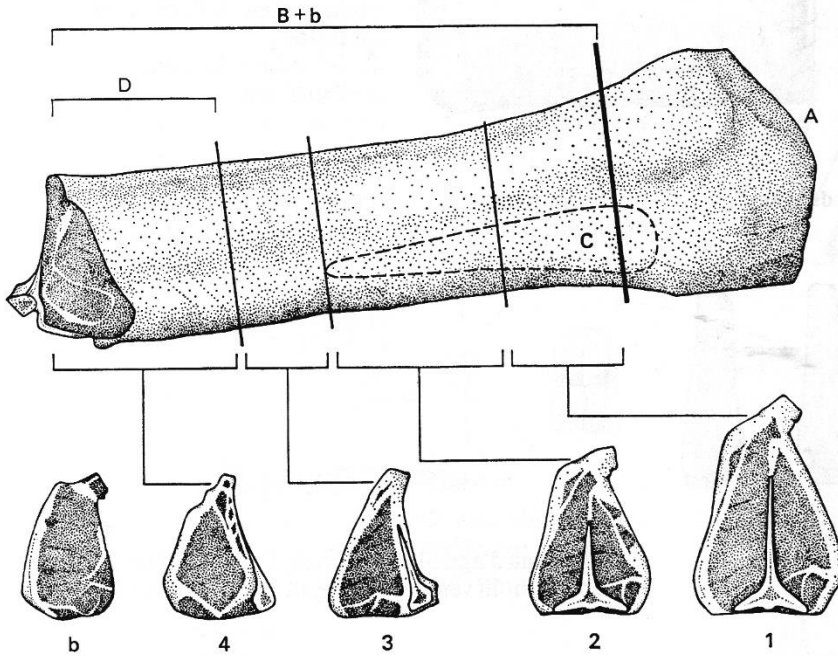
Come decorticare la coda dell'astaco



Coda decorticata dell'astaco



7.3.3 Carne da macello - Viande de boucherie

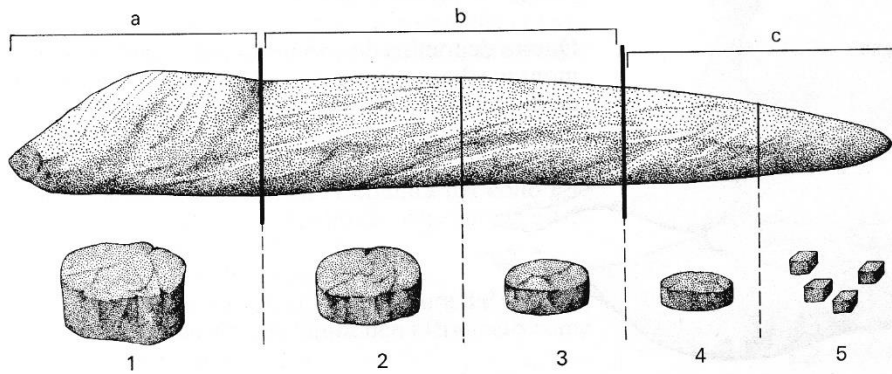


**Lombata - Aloyau**

- A Scamone
- B *Contro filetto*/Roastbeef disossato
- b *Entrecôte*, tagliata da B
- C *Filetto*, divisione come illustrato qui di seguito
- D *Schiena* (Train de côtes)

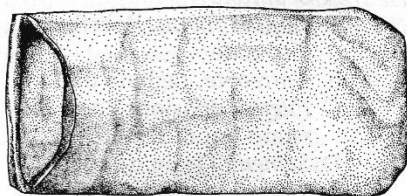
I pezzi qui a lato sono *tagliati con l'osso in trasversale* dalla lombata:

- 1 *Porterhouse steak*, filetto e entrecôte ricavati dalla parte più spessa della lombata.
- 2 *T-bone steak*, medesimo pezzo del Porterhouse steak, ma ricavato dalla parte meno spessa.
- 3 *Club steak*, come i precedenti, ma ricavato partendo dalla punta del filetto, tuttavia senza filetto.
- 4 *Côte de boeuf*, costoletta con l'osso, partendo da D. Invece delle quattro costole che se ne ricavano, questo pezzo può essere anche utilizzato per arrosto, intero (*Train de côte*).

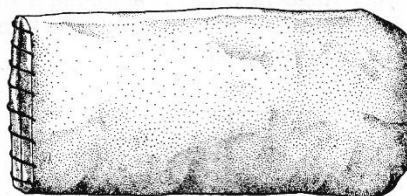


**Filetto di bue - Filet de boeuf**

- a) *Tête de filet* - Testa di filetto
  - b) *Coeur de filet* - Cuore di filetto
  - c) *Pointe de filet* - Punta di filetto
- 1 *Chateaubriand*
  - 2 *Filet-beefsteak*
  - 3 *Tournedos*
  - 4 *Filet mignon*
  - 5 *Filet goulache*

**Poitrine de veau farcie**

1



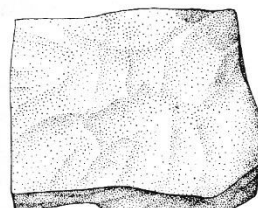
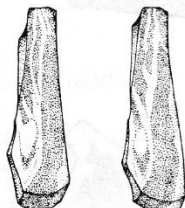
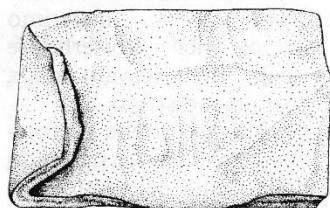
2

1 Aprire ad un'estremità il petto disossato e formare, con la massima cura, una tasca fino all'estremità opposta.

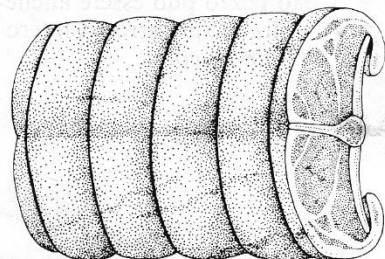
2 Introdurre la farcia e cucire l'apertura.

**Tenerumi (teneroni) di vitello - Tendrons de veau**

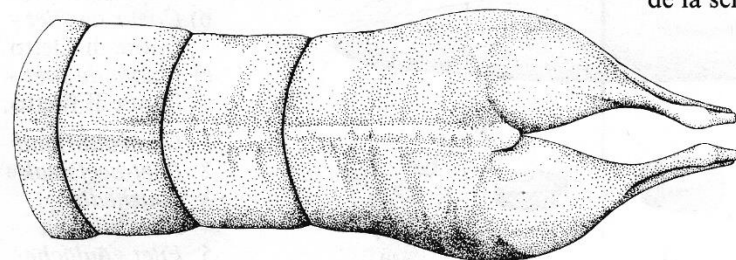
Questi pezzi sono tagliati in trasversale dal petto, ripiegati in forma di U e legati alle due estremità.

**Schiena/Sella d'agnello - Selle d'agneau**

La schiena d'agnello è costituita dalle due mezze selle. Le parti molli vengono ripiegate sotto la sella e legate.

**Barone d'agnello - Baron d'agneau**

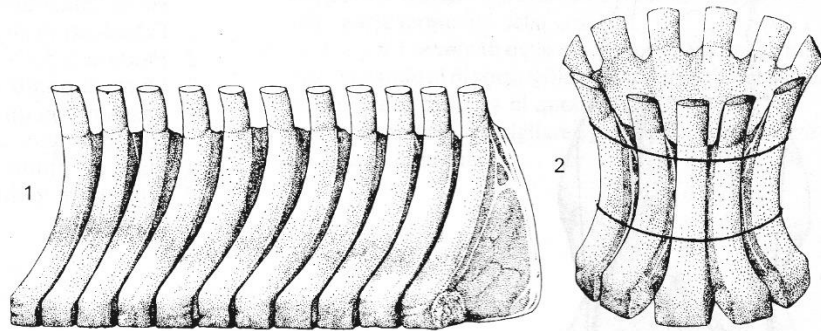
Questa denominazione è usata per l'agnello e per il montone (baron de mouton). Questo taglio comprende la schiena e i due cosciotti.



**Corona d'agnello (Crown roast) - Couronne d'agneau**

Si usa questo modo di presentazione per l'agnello, il montone e il vitello e nei paesi anglosassoni è particolarmente apprezzata.

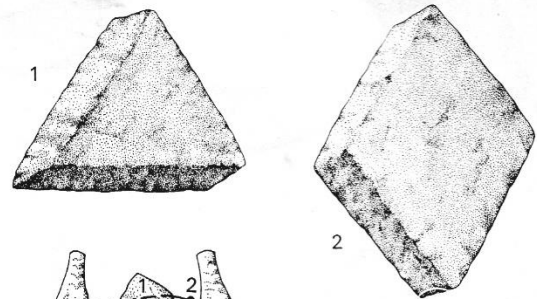
- 1 Preparare l'intero pezzo (Carré) come per l'arrosto. Tagliare le estremità delle coste per 1,5 cm ca. Praticare fra una corona e l'altra un'incisione interna.
- 2 Formare con il carré così preparato una corona, la parte interna rivolta verso l'esterno e legare. Dopo la cottura, togliere la cordicella e riempire la corona con un contorno.



**Epigrammi d'agnello - Epigrammes d'agneau**

Dopo aver bollito il petto d'agnello esso viene in seguito disossato e pressato; si procede poi al taglio (a freddo) in pezzi, si panano e si fanno dorare nel burro.

- 1 Taglio a triangolo
- 2 Taglio a losanga

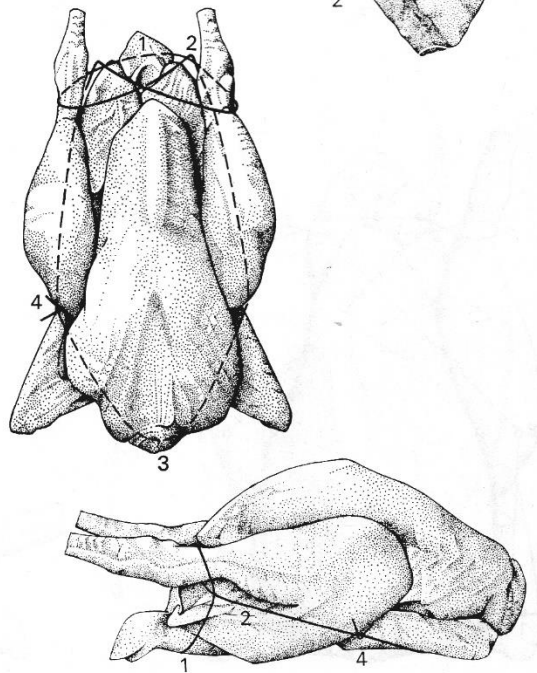


**7.3.4 Pollame - Volaille**

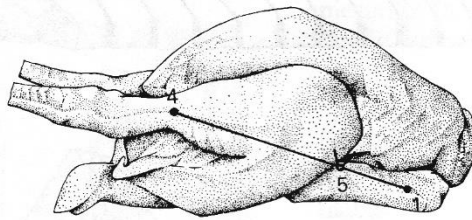
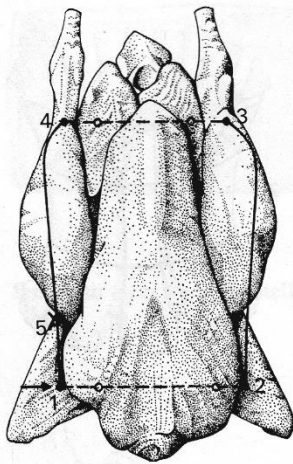
**Imbrigliatura a mano**

- 1 Passare un laccio all'estremità del dorso, sotto il codrione e incrociare le due estremità della cordicella, facendole passare sopra l'articolazione delle cosce.
- 2 Con le due estremità dello spago incrociate, passare fra le cosce. Posare sul fianco sinistro e tirare lo spago sopra l'ala sinistra.
- 3 Affrancare lo spago fra l'estremità del collo e le alette, tirando prima la pelle del petto sopra l'estremità del collo.
- 4 Sul lato destro annodare lo spago.

NB: Si può anche iniziare l'imbrigliatura dal punto 3, ma lo spago non rimane allora ben affrancato come iniziando dal punto 1.





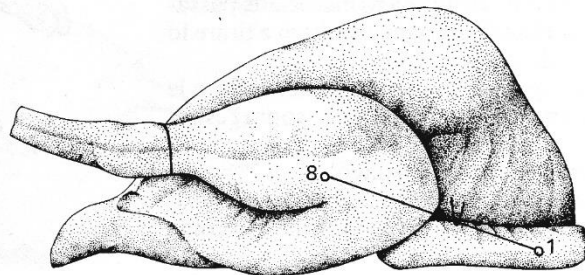
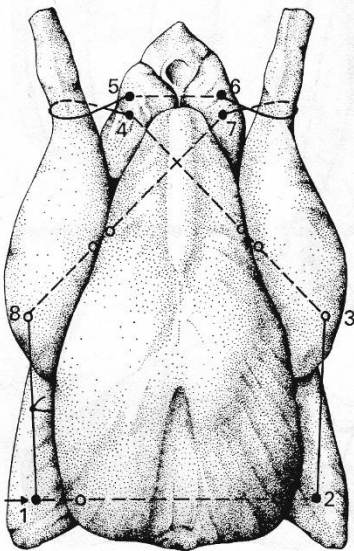


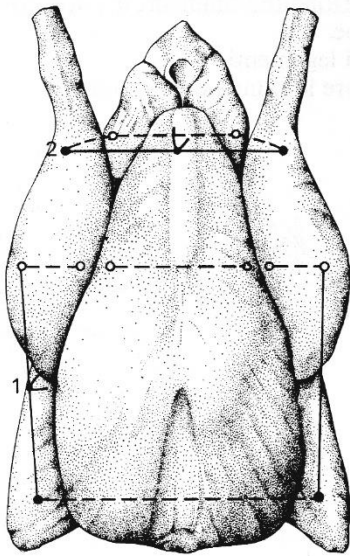
#### Imbrigliatura semplice con l'ago

- 1 Passare con l'ago infilato con uno spaghino attraverso l'ala, dare un punto sulla pelle del petto e all'attaccatura del collo.
- 2 Passare con l'ago attraverso l'ala.
- 3 Dare un punto sulla parte terminale della coscia e passare, con un ulteriore punto sul ventre sotto l'estremità della carena.
- 4 Dare un punto all'estremità della coscia.
- 5 Annodare le due estremità.

#### Imbrigliatura doppia con l'ago

- 1 e 2 Procedere come per l'imbrigliatura semplice.
- 3 Dare un punto sull'articolazione centrale della coscia e portare lo spago al punto 4, dare un punto al di sopra della coscia.
- 4 Far passare lo spago a mo' di anello sull'estremità della coscia e affrancare con un punto (5) al di sotto del punto 4.
- 5 Passare lo spago dal punto 5 al 6, al di sotto della parte terminale del petto, affrancare con un punto.
- 6 Avvolgere con un anello di spago l'estremità della coscia e dare un punto (7), al di sopra del punto 6.
- 7 Portare lo spago dal punto 7, affrancandosi, al punto 8: dare un punto sull'articolazione centrale della coscia,
- 8 e ritornare al punto 1.  
Annodare le due estremità dello spago.





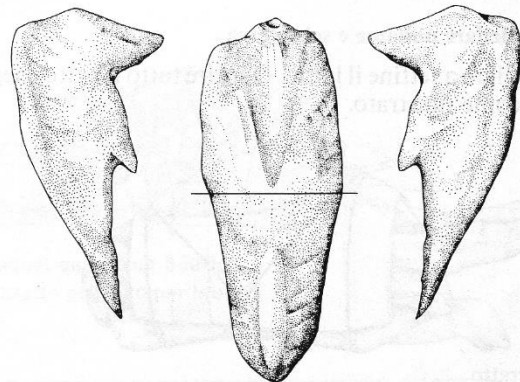
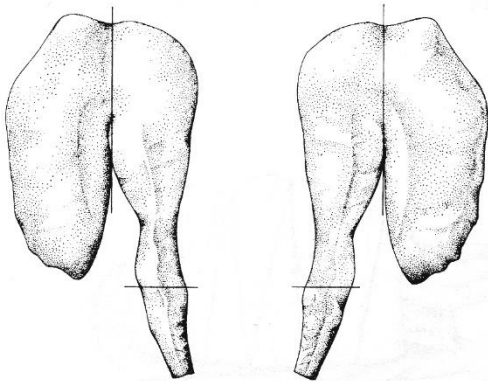
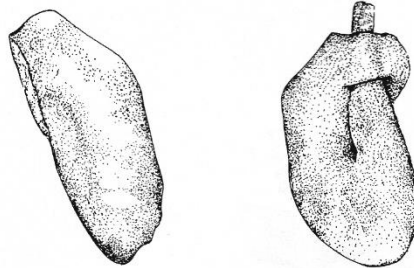
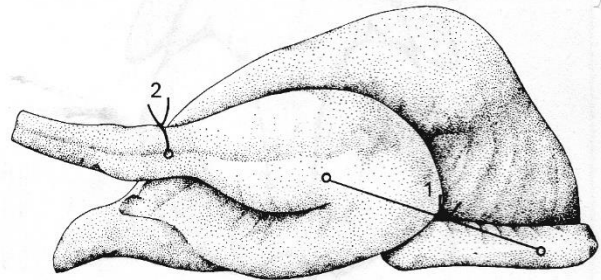
**Tagli di un pollo per la cottura al salto**

Praticare un'incisione sul dorso. Togliere la colonna vertebrale. Staccare le cosce e dividerle in due. Staccare le ali dal pezzo centrale del petto e dividere in due quest'ultimo.

**Imbrigliatura con l'ago in due operazioni**

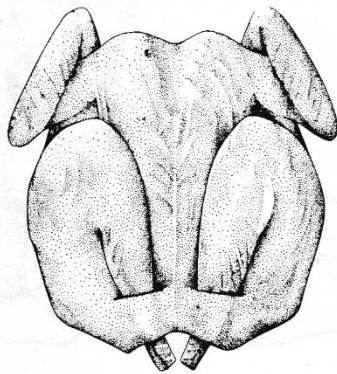
- 1 Eseguire dapprima un'imbrigliatura semplice, ma il terzo punto di affrancatura dev'essere dato al centro e non sulla parte terminale della coscia.
- 2 Le due parti terminali delle cosce devono essere affrancate passando al di sotto della parte terminale del petto; affrancare al di sopra di questa parte.

NB: Questo modo di imbrigliare è principalmente utilizzato per l'oca e il tacchino.

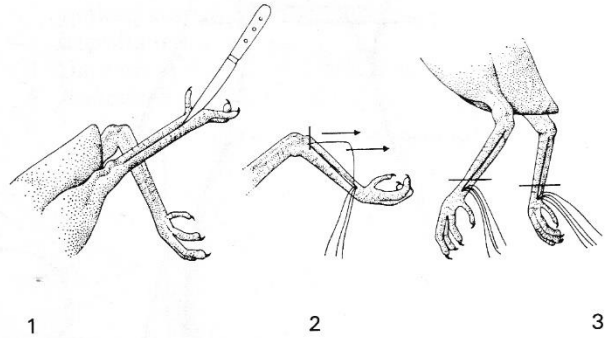


**Preparazione di un pollo per cottura alla griglia**

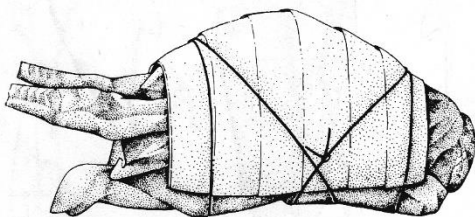
Praticare un'incisione sul dorso. Eliminare 1-1,5 cm di colonna vertebrale. Appiattire il pollo. Introdurre le due zampe nelle due incisioni laterali fatte nella pelle della carena.

**Come togliere i legamenti dalle zampe di tacchino**

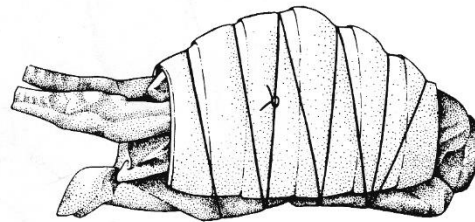
- 1 Tagliare longitudinalmente la parte posteriore delle zampe.
- 2 Sfilare i legamenti.
- 3 Eliminare le zampe con i filamenti.

**Lardellare pollame e selvaggina**

Tagliare a fettine il lardo. Coprire tutto il petto e legare come illustrato.



corretto

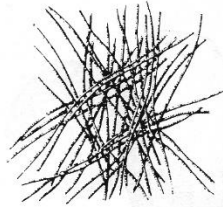


errato

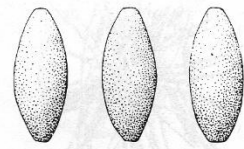
7.3.5 Verdure - Légumes



Julienne de légumes



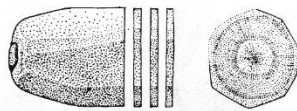
Chiffonnade de légumes



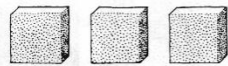
Printanière et Jardinière  
Legumi torniti



Brunoise de légumes



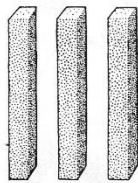
Carottes Vichy



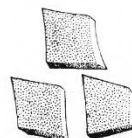
Paysanne, croûte au pot,  
fermière, minestrone



Jardinière de légumes



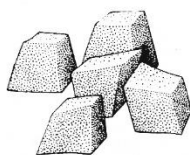
Bâtonnets de légumes



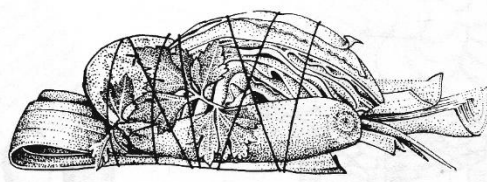
Matignon de légumes



Macédoine de légumes

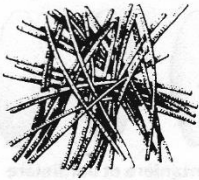


Mirepoix

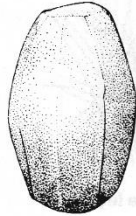


Bouquet garni pour bouillon  
Mazzetto guarnito per brodo

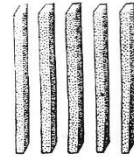
7.3.6 Patate - Pomme de terre



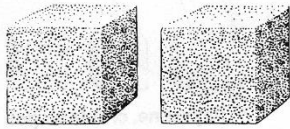
Pommes paille



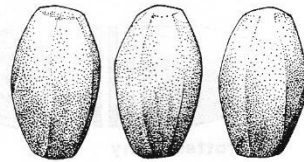
Pommes fondantes



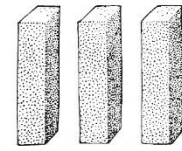
Pommes allumettes



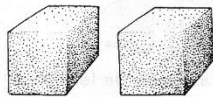
Pommes Maxime



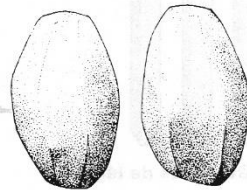
Pommes château



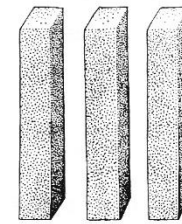
Pommes mignonnettes



Pommes rissolées



Pommes nature



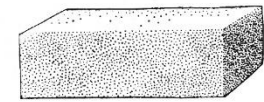
Pommes frites



Pommes Parmentier

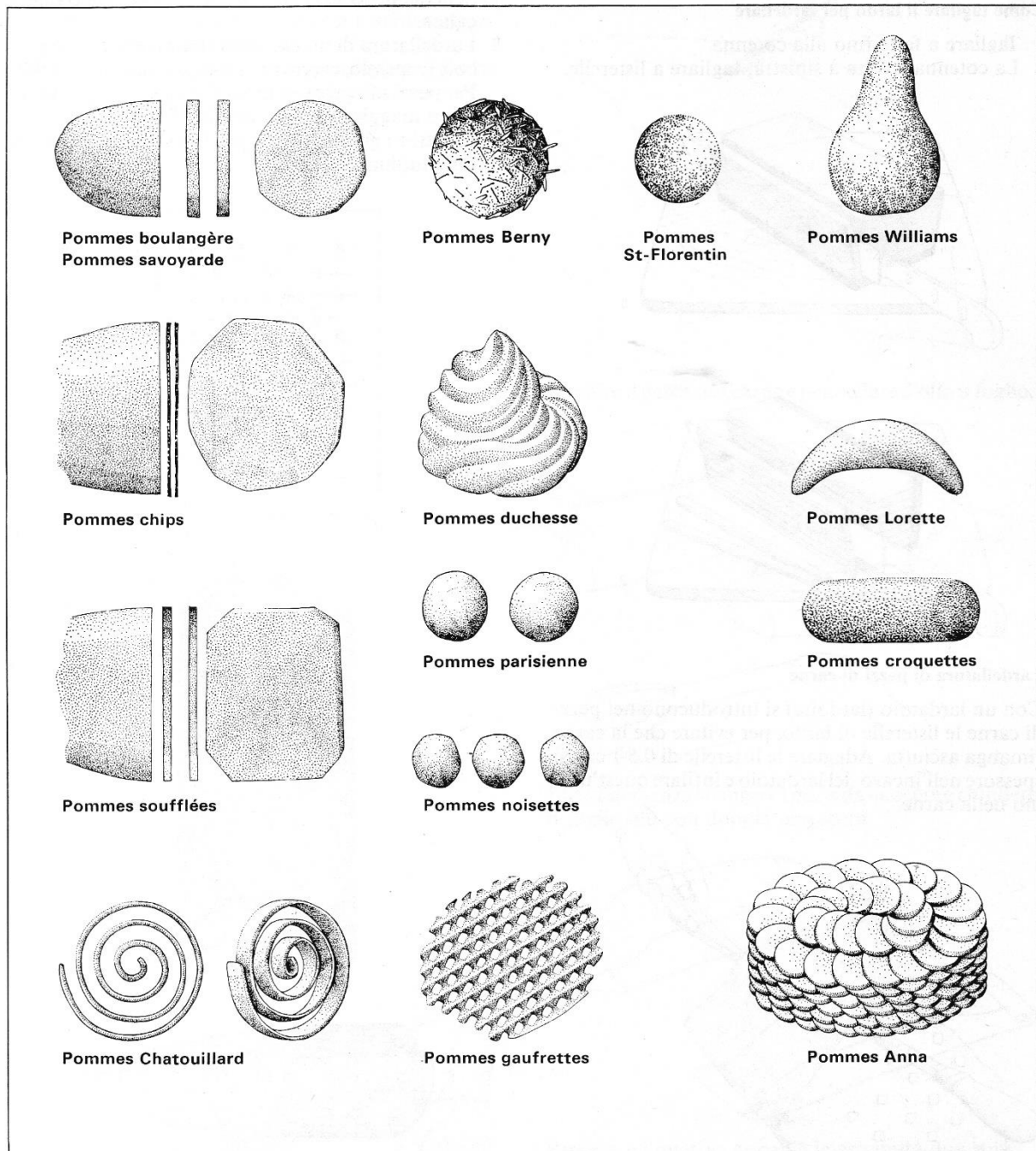


Pommes olivettes



Pommes pont-neuf

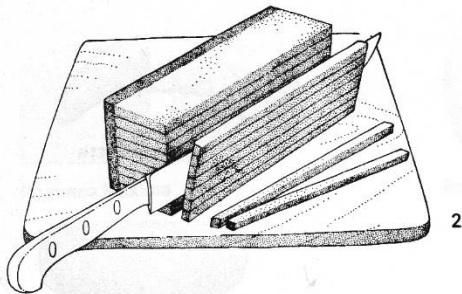
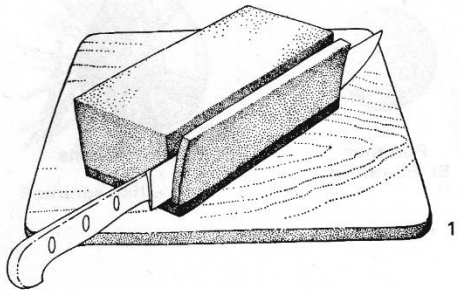
7.3.6 Patate - Pomme de terre



## 7.3.7 Diversi - Divers

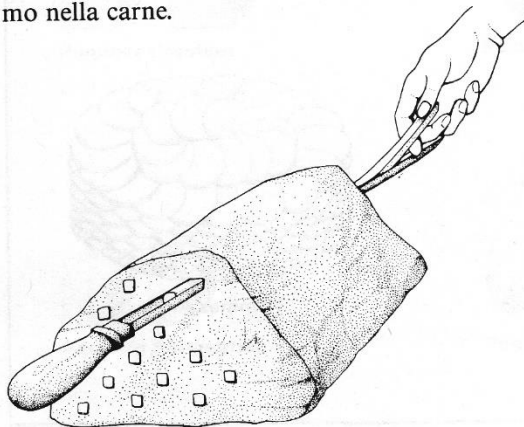
## Come tagliare il lardo per lardellare

- 1 Tagliare a fette fino alla cotenna
- 2 La cotenna rivolta a sinistra, tagliare a listerelle.



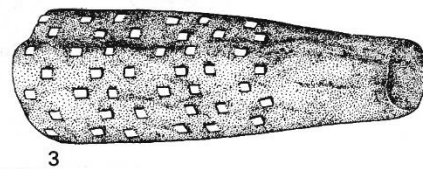
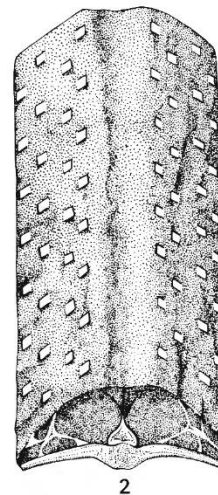
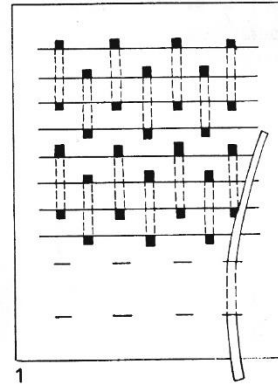
## Lardellatura di pezzi di carne

Con un lardatoio (lardoire) si introducono nei pezzi di carne le listerelle di lardo, per evitare che la carne rimanga asciutta. Adagiare le listerelle di 0,5-1 cm di spessore nell'incavo del lardatoio e infilare quest'ultimo nella carne.



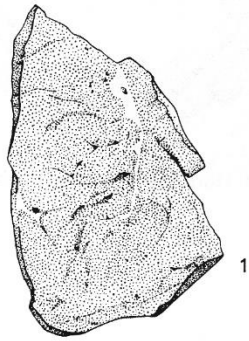
## Steccare diversi pezzi di carne

- 1 Schema dello steccare. Le file di lardo sono intercalate.
- 2 Lardellatura di una schiena (sella). Per quelle piccole (capriolo, cervo, ecc.) sono sufficienti due file. Per pezzi più grossi (vitello gigot, ecc.) si introdurrà un maggior numero di file.
- 3 I filetti e i gigots. Questi pezzi si steccano in senso longitudinale.

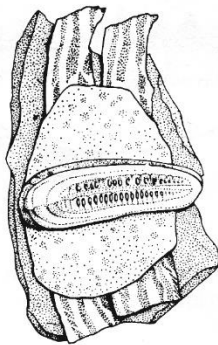


**Involtini - Paupiettes**

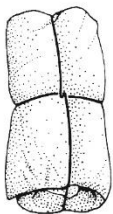
- 1 Le fettine per la preparazione degli involtini si ricavano da pezzi di scamone, coscia o schiena a seconda della specie di animale.
- 2 Trancia di scamone di manzo, con fettina di lardo, farcia di maiale e cetriolo in salamoia.
- 3 Tre modi diversi di legare gli involtini.



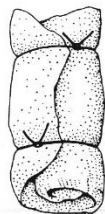
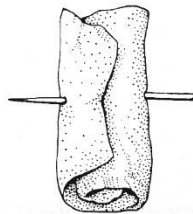
1



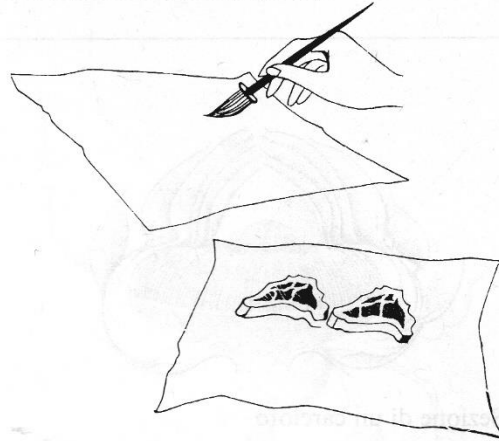
2



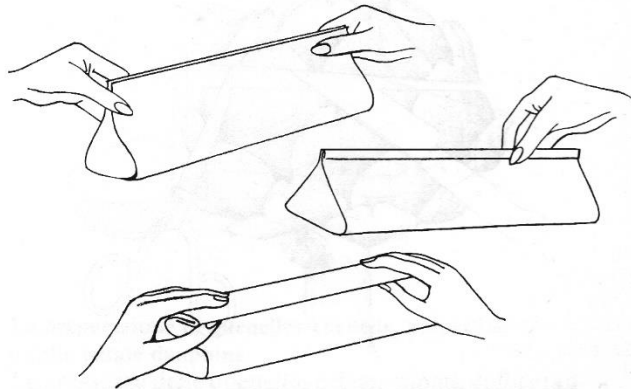
3



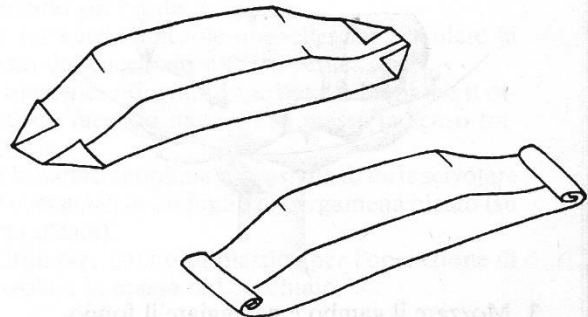
**Arrostire e cuocere nei fogli alu**



Condire il pesce o la carne e pennellare d'olio il foglio.



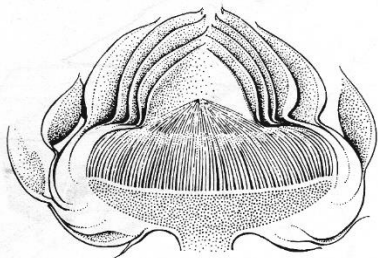
Imballare senza stringere i pezzi da cuocere e chiudere il foglio alu con doppia piegatura.



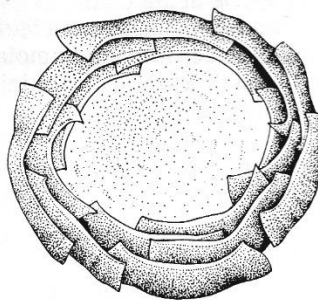
Ripiegare i quattro angoli e le estremità due volte.



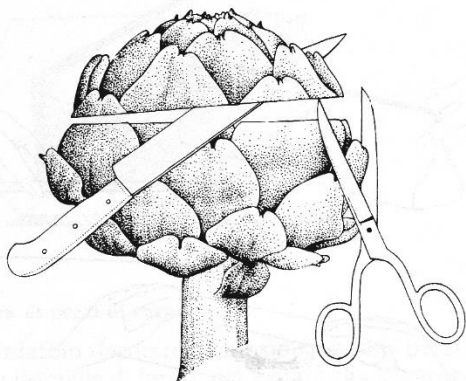
**Preparazione di un carciofo**



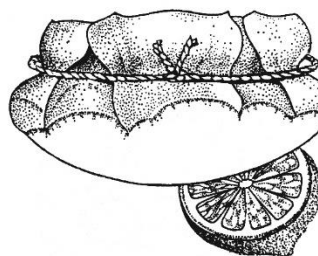
1 Sezione di un carciofo



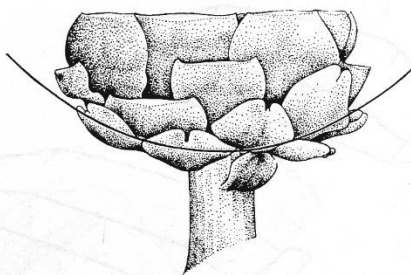
4 Eliminare il fieno all'interno dopo la cottura.



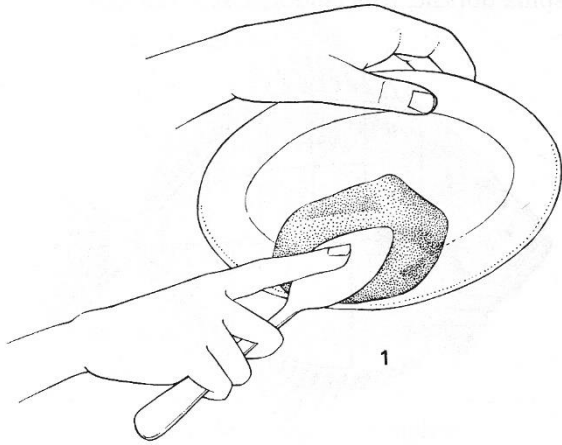
2 Mozzare la sommità e recidere le foglie esterne con le forbici.



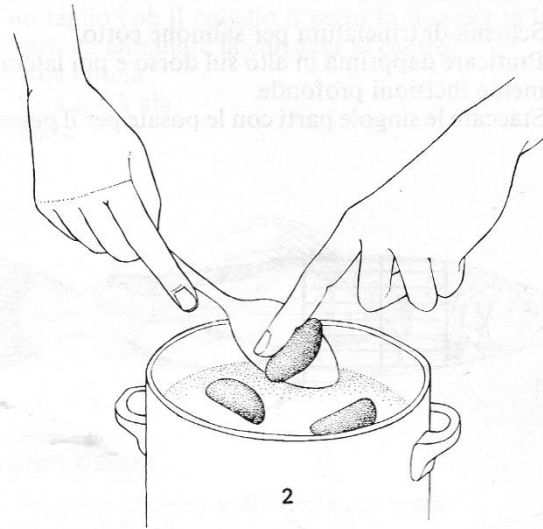
5 Strofinare bene il fondo con limone e legare la parte superiore.



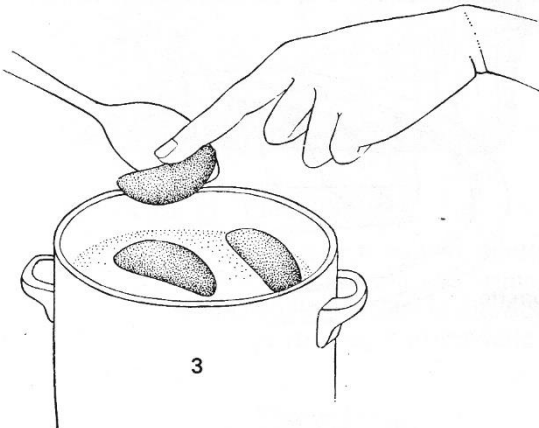
3 Mozzare il gambo e pareggiare il fondo.



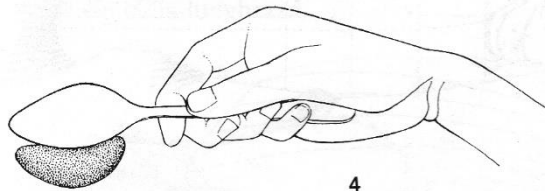
1



2



3



4

#### La preparazione di quenelles/chenelle, polpettine e delle patate dauphine

La grossezza delle quenelles è determinata dalla grandezza del cucchiaio che si usa (da caffè, da dessert o da minestra), come pure dal modo di colmarlo.

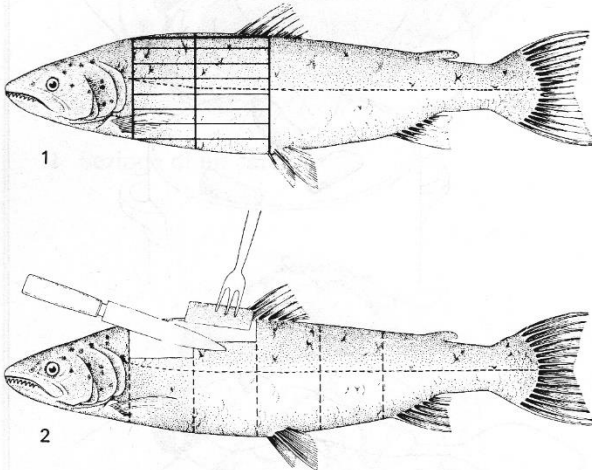
- 1 Prendere con il cucchiaio la massa e ritrarlo raschiando sul bordo del piatto.
- 2 Per formare le piccole quenelles far scivolare la massa dal cucchiaio verticalmente.
- 3 Le quenelles più grandi e le patate dauphine si ottengono facendo scivolare la massa in senso trasversale.
- 4 Per le patate dauphine si consiglia di farle scivolare dal cucchiaio su un foglio di pergamena oleata (su carta oleata).

NB: Utilizzare guanti di plastica per l'operazione di far scivolare la massa dal cucchiaio.

#### 7.4 Sistemi di trinciatura - Tranchage

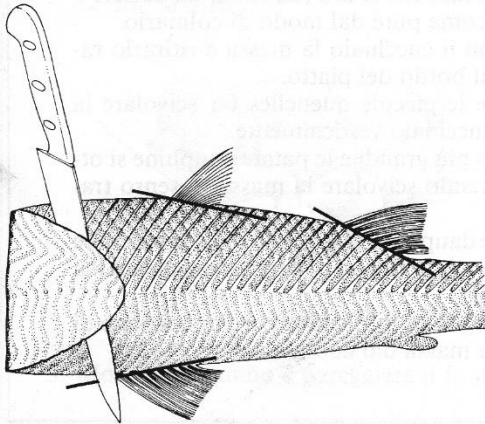
##### Salmone - Saumon

- 1 Schema di trinciatura per salmone cotto. Praticare dapprima in alto sul dorso e poi lateralmente incisioni profonde.
- 2 Staccare le singole parti con le posate per il pesce.



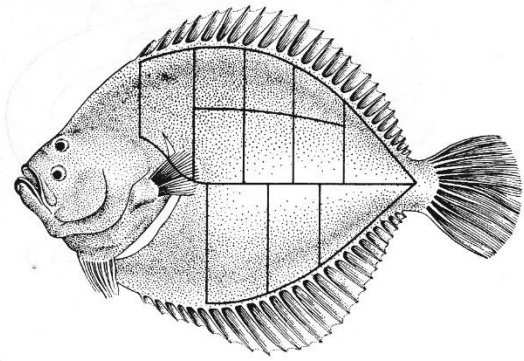
##### Salmone affumicato - Saumon fumé

Parare il salmone affumicato togliendo pinne e lisce. Trinciare inclinato fino alla pelle.



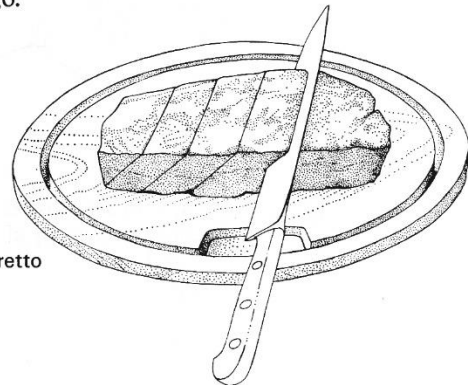
##### Rombo chiodato - Turbot

A differenza del rombo crudo, quello cotto si divide in trance nel senso orizzontale. Dopo aver staccato la parte superiore, togliere con un coltello appuntito la spina dorsale, trinciandola e sollevandola.

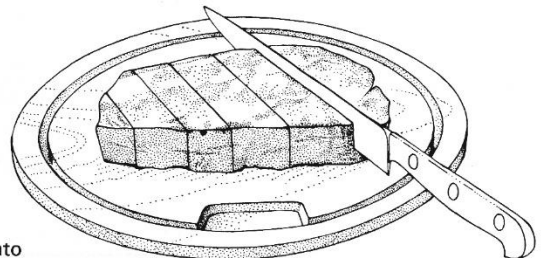


##### Entrecôte doppio - Entrecôte double

Entrecôte double, côte de boeuf, chateaubriand, Porterhouse steak e T-bone steak devono essere trinciati sempre tenendo il coltello inclinato se possibile su di un tagliere che abbia la scanalatura per raccogliere il sugo.



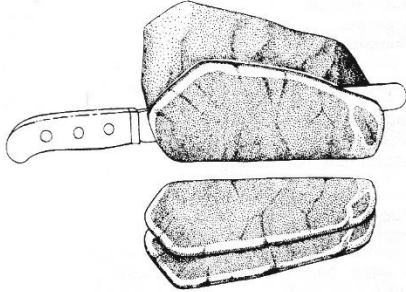
corretto



errato

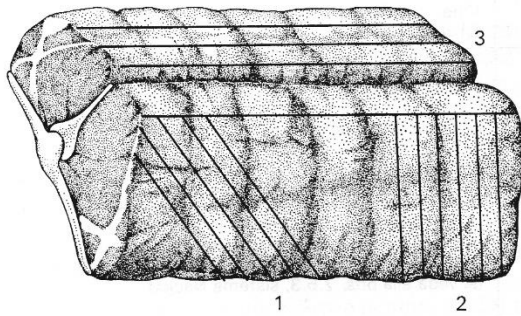
**Roastbeef - Contrefilet**

La trinciatura deve sempre essere effettuata in verticale con un tranchelard.



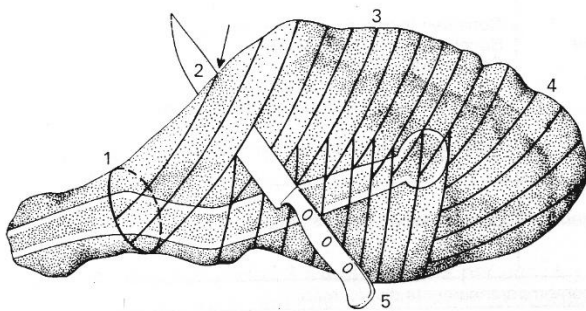
**Schiena/sella - Selle**

- 1 Taglio obliquo
- 2 Taglio trasversale
- 3 Taglio longitudinale = taglio all'inglese



**Gigot d'agnello - Gigot d'agneau**

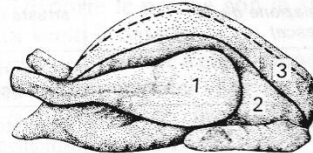
Tagliare la carne attorno all'osso 1; tagliare quattro trance al punto 2. Girare il gigot in modo che 3 rimanga alla sommità. Con il coltello trinciare in direzione di se stessi. Giunti al 4, rigirare il gigot e terminare la trinciatura al 4 e 5.



**Pollo - Poulet**

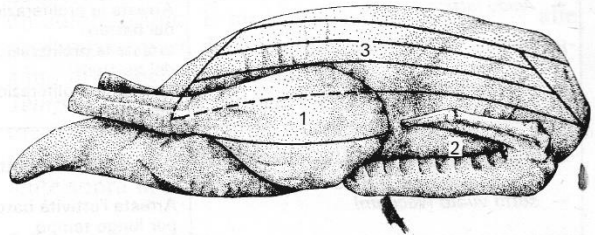
Staccare le due cosce e dividere per metà. Separare d'un taglio con il coltello il petto in due per la lunghezza ed eliminare la carcassa al centro.

- 1 Una coscia
- 2 Una metà ala
- 3 Petto



**Anitra - Canard**

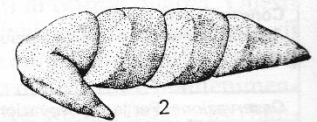
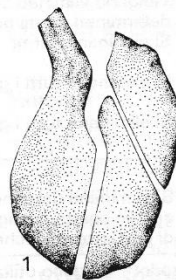
- 1 Staccare le cosce e dividerle per metà
- 2 Staccare le ali
- 3 Tagliare in ogni metà petto 4 filetti (aiguillettes) nel senso della lunghezza.



**Pollastra - Poularde**

Dopo aver staccato le cosce, il petto viene diviso in due lungo la carena e ogni metà suddivisa in pezzi obliquamente.

- 1 Coscia divisa in 3 parti
- 2 Metà petto diviso in trance con taglio obliquo.



## 7.5 Metodi di conservazione

Modo di conservazione	Effetto	Prodotti (esempi)
<b>Essiccare</b> — <i>all'aria secca</i> — <i>in locali frigoriferi</i> — <i>procedimento a cilindri</i> : essiccazione su tamburi riscaldati — <i>procedimento a spruzzo</i> : il liquido è spruzzato in aria secca e calda	La perdita di acqua arresta l'attività batterica	Diverse carni; carne secca, salsicce; prodotti di patate prodotti «Instant»
<b>Disseccare</b> — <i>in forni di disseccamento</i> — <i>in forni a circolazione d'aria</i> — <i>all'aria (aria fresca)</i>	La forte perdita di acqua arresta l'attività batterica	Verdure: fagioli e fagiolini Frutta: albicocche, ecc. Erbe aromatiche per la cucina
<b>Affumicare</b>	Componenti del fumo distruggono i batteri	Pesci: Haddock, sardine, salmone, trote Carni: pancetta, prosciutto cotto, salsicce
<b>Salatura/Salamoia</b>  <b>Con lo zucchero</b>	Disidratazione, i batteri «muoiono dalla sete»	Prodotti di carne: pancetta (Speck), nervetti Pesci: aringhe, Laberdan Confetture, frutti canditi, latte condensato zuccherato.
<b>Marinare</b> — <i>nell'aceto</i> — <i>nell'alcool</i>	L'acido acetico e l'alcool arrestano il proliferare dei batteri, alterano però il prodotto primario	Pesci: aringhe Carne: salmi, brasati Verdure: cetrioli e cetriolini Insalate: barbabietole Frutta: Rumtopf, maraschino, ciliegie
<b>Sterilizzazione a freddo</b>	I germi vengono trattenuti da filtri a grana finissima	Succhi di frutta Vino Birre speciali
<b>Fermentazione</b> — <i>Acido lattico</i>  — <i>lievito</i>  — <i>acido acetico</i>	Arresta la proliferazione dei batteri arresta la proliferazione dei batteri arresta la proliferazione dei batteri	Yogurt, crauti bevande alcoliche prodotti sottaceto
<b>Refrigerare</b> — <i>Depositare in locali a temperatura di 0-6 °C</i> — <i>sotto vuoto (vacuum)</i>	Arresta l'attività batterica  Arresta l'attività batterica per lungo tempo	Latticini, carne e altri prodotti freschi, pesce su ghiaccio, carne e insaccati, pietanze precotte (si veda alla pos. 7.5.3, sistema Nacka)
<b>Surgelare</b> — <i>Depositare in luoghi a temperatura -18 °C</i> (si veda alla pos. 7.5.2)	Interrompe l'attività batterica	Tutti i prodotti surgelati
<b>Essiccazione per surgelazione</b> — surgelazione e disidratazione sotto vuoto (si veda anche alla pag. ???)	Interrompe l'attività batterica	Caffè «Instant», latte in polvere, succhi di limone, verdure, funghi
<b>Riscaldare/pastorizzare/sterilizzare</b> — <i>Pastorizzare sotto i 100 °C</i>  — <i>Riempimento a caldo a temperatura di 100 °C</i> — <i>Sterilizzare al di sopra di 100 °C</i> (si veda la pos. 7.5.1) — <i>Uperizzare a 140-150 °C</i> e immediato raffreddamento	Vengono eliminati solo determinati germi patogeni Si eliminano germi  Si eliminano tutti i germi  Si eliminano tutti i germi	Conserve (confetture, frutta, sottaceti) Succhi di frutta, latte e latticini Confettura, composta  Conserve (carne, verdura, pietanze pronte)  Latte, panna, bevande a base di latte
<b>Conservazione chimica</b> <i>Attenzione: obbligo di dichiarazione!</i>	Si eliminano determinati germi con un esatto dosaggio di sostanze chimiche	Semiconserve: pesci e prodotti di carne

*Osservazione:* Per la conservazione di molti prodotti vengono utilizzati contemporaneamente diversi metodi.

### 7.5.1 Sterilizzazione

#### *Sterilizzare la verdura*

##### *Preparazioni*

Preparare una debole soluzione di acqua e sale (su 1 litro di acqua 1 cucchiaino da tè di sale = 5 g). Cuocere l'acqua salata e lasciarla raffreddare affinché il contenuto calcareo possa depositarsi sul fondo.

Lavare le verdure, prepararle come si desidera e sbollentarle o cuocerle a vapore per 5-10 minuti, secondo le specie.

Il tempo di cottura si calcola partendo dal momento che l'acqua bolle. Sgocciolare la verdura in un colatoio e passare sotto l'acqua corrente fredda, lasciar sgocciolare bene e riempire le bottiglie o i vasi di vetro fino a 3 cm circa dal bordo. Le verdure sbollentate o scottate al vapore non devono essere lasciate a lungo in attesa, poiché si guastano rapidamente. Versare l'acqua salata raffreddata fino a tre quarti di altezza del recipiente con le verdure e chiudere (Non asciugare le guarnizioni di gomma).

Disporre le bottiglie o i vasi in una capiente pentola, appoggiati sulla carta o su una griglia disposta sul fondo e riempire con acqua fino a raggiungere la metà dell'altezza dei recipienti contenenti la verdura.

##### *Sterilizzare*

Sterilizzare per 2 ore al punto di ebollizione (per recipienti, bottiglie o vasi di due litri, bollire per due ore e mezzo). L'acqua deve sempre cuocere a bollore medio.

A sterilizzazione ultimata, ritirare la pentola dal fuoco e lasciare le bottiglie, o vasi ancora per mezz'ora nella pentola scoperchiata.

##### *Durata della sterilizzazione*

Il tempo di sterilizzazione si calcola sempre a partire dal momento in cui inizia l'ebollizione dell'acqua.

#### *Riempimento a caldo con frutta*

##### *Frutta a nocciolo*

Si lasciano interi i piccoli frutti, quelli grossi si dividono per metà e si snocciolano.

*Ciliegie, Reineclaudes, prugne, albicocche, Mirabelles, susine.*

*Soluzione zuccherina:* da 3 a 4 dl di acqua per ogni kg di frutta. Zucchero a piacere. Disporre la frutta

con la superficie di taglio rivolta verso il basso nella soluzione di acqua e zucchero.

*Tempo di cottura:* al momento in cui le bollicine affiorano rapidamente prelevare la frutta con una schiumarola e metterla nei vasi. Portare a ebollizione il succo rimasto nella pentola e versarlo bollente sulla frutta. Tagliare in metà i frutti grossi.

##### *Pesche*

*Soluzione zuccherina:* come indicato per la frutta da nocciolo. Disporre le pesche con la superficie di taglio rivolta verso il basso.

*Tempo di cottura:* portare a ebollizione e prelevare subito la frutta, metterla nei vasi; far spiccare nuovamente un bollore al succo rimasto in pentola e versarlo ancora bollente sulla frutta.

#### *Frutta a granelli*

##### *Mele, pere, cotogne*

I frutti più piccoli, interi o divisi per metà, quelli più grossi tagliati in quarti, sbucciati o no.

*Soluzione zuccherina:* versare nella pentola acqua a sufficienza da coprire appena la frutta (specialmente quando si tratta di pere), per evitare che essa assuma un colore bruno. È raccomandabile aggiungere alle pere uno spruzzo di succo di limone affinché rimangano di un bel colore chiaro.

*Tempo di cottura:* cuocere ben tenero, prelevare e mettere nei vasi la frutta. Al succo rimasto in pentola far spiccare nuovamente un bollore e versarlo poi bollente sopra la frutta.

### 7.5.2 Surgelare

#### *Principio*

Surgelare significa conservare alimenti crudi o preparati per un periodo di tempo assai prolungato con raffreddamento ad effetto immediato, cosicché gli alimenti si irrigidiscono rapidamente fino all'interno, raggiungendo una temperatura minima di  $-18^{\circ}\text{C}$ . (Si veda anche alla pagina 59).

#### *Vantaggi*

— *Qualità e valore alimentare.* Per la surgelazione si utilizzano solo prodotti di ottima qualità. Questi prodotti vengono raccolti quindi al momento di maturazione perfetto e immediatamente surgelati; ne consegue la garanzia di un ottimo mantenimento delle sostanze nutritive. Analisi in tal senso han-

no ad esempio dimostrato che gli spinaci surgelati hanno un contenuto di vitamina C quasi doppio rispetto a quello rilevato negli spinaci di media qualità in commercio.

- *Modo naturale di conservazione.* I prodotti vengono surgelati allo stato naturale e quindi sono privi di sostanze conservanti, aromatiche e coloranti.
  - *Prodotti finiti – riduzione di lavoro e di prezzo.* Con l'assunzione da parte dell'azienda di produzione di diversi lavori, quali il lavare, lo sbucciare, il mondare, ecc. il lavoro della cucina viene ridotto in modo consistente. Se si pensa che i lavori di preparazione dei prodotti corrispondono all'80% del tempo di lavoro effettivo, ciò significa: *risparmio di personale e riduzione dei costi.* Anche dove non viene risparmiata totalmente una forza lavorativa questa può essere tuttavia impiegata altrove.
  - *Calcolazione semplice e costante.* I prodotti surgelati consentono un calcolo semplice e sempre uguale.
  - *Divisione in porzioni semplice e precisa.* Per la grande cucina i prodotti vengono surgelati *suddivisi in porzioni o sciolti.* Ogni porzione può quindi essere determinata prima della sua distribuzione.
  - *Riduzione del tempo di cottura.* I prodotti surgelati vengono di regola trattati allo stesso modo di quelli freschi; il tempo di cottura tuttavia si riduce del 30-50%.
- Per le pietanze già pronte il tempo di cottura è ancora più ridotto.
- *Perdite di cottura.* Le perdite di cottura sono minime e comportano la metà o ancor meno rispetto ai prodotti freschi.
  - *Pasti «snack» - Spuntini - Cucina fuori orario.* Utilizzando pietanze semplici o specialità pronte e surgelate è possibile con un aiuto e senza dover ricorrere all'impiego supplementare di personale qualificato, distribuire pasti in ogni momento.
  - *Indipendenza dalle stagioni e dall'offerta di mercato.* Una ricca varietà di prodotti di ottima qualità e a ugual prezzo è disponibile tutto l'anno, indipendentemente dalla stagione e dall'offerta di mercato e di raccolti più o meno favorevoli.

#### Premesse per un prodotto surgelato di qualità

Per poter ottenere un prodotto surgelato di qualità è indispensabile, sia nella produzione *industriale*, sia in quella *casalinga*, ottemperare alle seguenti premesse:

- *Idoneità del prodotto alla surgelazione.* Occorre sempre tener conto delle specie, razze e qualità adatte.
- *Il prodotto grezzo dev'essere ottimo.* Per la surgelazione si devono utilizzare solo derrate alimentari ineccepibili. Con la surgelazione i prodotti vengono mantenuti al loro stato primario, ciò significa che un prodotto non buono, non migliorerà mai con la surgelazione e prodotti stantii non risulteranno freschi dopo essere stati surgelati.
- *Preparazione a regola d'arte.* È importante che le operazioni di preparazione siano eseguite con la massima cura e igiene. È indispensabile lavorare con i guanti di plastica e il copricapo.
- *Imballaggio corretto.* Tutte le derrate alimentari destinate alla congelazione devono essere imballate, poiché l'imballaggio protegge i prodotti *dalla contatto con l'aria, dagli odori estranei e dalla disidratazione.*
- *Il modo di surgelazione.* Occorre tener presente che la temperatura  $-18^{\circ}\text{C}$  deve raggiungere il *più rapidamente possibile* l'interno degli alimenti. A questo scopo, l'impianto dovrà avere una determinata potenza e consentire il *raggiungimento di basse temperature.* Inoltre, sia la quantità di cibo da congelare, sia lo spessore degli imballaggi non dovranno risultare eccessivi. Se il processo di surgelazione è rallentato, la formazione di cristalli di ghiaccio relativamente grossi nuoce al tessuto cellulare. Al momento del disgelo si avrà una perdita dei succhi e saranno così eliminate le preziose vitamine, i sali minerali, gli alimenti perderanno il sapore e le sostanze nutritive.
- *Mantenimento della catena di surgelazione.* È molto importante mantenere costante – dal momento della produzione a quello della consumazione – una sufficiente temperatura minima di surgelazione di  $-18^{\circ}\text{C}$  fino a  $-22^{\circ}\text{C}$ . Più la temperatura è bassa, più a lungo si conserveranno gli alimenti e la loro qualità risulterà migliore. Molti alimenti si conservano molto bene

e per periodi prolungati ad una temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ , altri più delicati a  $-22^{\circ}\text{C}$ . Quando l'assortimento dei cibi è misto, è raccomandabile conservarlo a temperatura di  $-22^{\circ}\text{C}$ .

- *Disgelare correttamente e preparazione degli alimenti surgelati.* Dopo aver osservato le precitate regole, il buon risultato di un prodotto surgelato dipenderà ancora dal modo di scongelarlo e di prepararlo. I prodotti surgelati si preparano generalmente come i prodotti freschi e come per questi ultimi, siano essi prodotti parzialmente o completamente surgelati, vanno utilizzati immediatamente, per non sminuirne la buona qualità. Per la stessa ragione vale la regola: mai surgelare una seconda volta!
- *Disponibilità costante.* Prodotti surgelati sono sempre disponibili. Un menu che figura sulla carta potrà essere servito in ogni momento indipendentemente dal momento di punta.
- *Disposizioni semplificate.* Sono rese possibili disposizioni a lungo termine.
- *Assenza di scarti.* Con l'utilizzo di prodotti surgelati il problema degli scarti, che sta assumendo sempre più grandi proporzioni, è eliminato. Resti liquidi e solidi di ogni genere vengono a mancare. Gli imballaggi vuoti rappresentano uno scarto irrilevante e non ingombrante.
- *La scelta delle vivande è più estesa.* Grazie ai prodotti surgelati l'offerta delle vivande può essere più ricca, senza dover tenere conto di un rilevante dispendio supplementare di tempo e di forze lavorative.
- *L'acquisto della merce è reso più semplice.* Infatti l'acquisto quotidiano dei prodotti freschi e il conseguente notevole impiego di tempo non entrano più in considerazione.

#### Processo ed effetto della surgelazione

La maggior componente di un alimento deteriorabile è l'acqua. Questa acqua non si presenta allo stato puro, ma si tratta di una soluzione non satura di sali, zuccheri, acidi ed altre sostanze solubili e si trova in parte nelle cellule o negli spazi intercellulari.

È quindi essenziale che questa acqua si trasformi rapidamente in ghiaccio affinché per effetto della bassa temperatura si formino minuscoli cristalli. Quando la

maggior parte del contenuto di acqua di un alimento si è trasformata in ghiaccio, si ottiene l'arresto dell'attività dei microbi e degli enzimi e di conseguenza la perdita delle vitamine e delle sostanze nutritive.

#### 7.5.2.1 Surgelazione in proprio di prodotti naturali

##### Prodotto e sua composizione

La maggior parte delle verdure e della frutta può essere surgelata. Se si coltivano in proprio questi prodotti da surgelare, *si sceglieranno le qualità più adatte alla surgelazione.*

Si possono inoltre surgelare in proprio: la carne da macello, la selvaggina, i volatili, i pesci d'acqua dolce. Soltanto *merce sana e di ottima qualità* è idonea alla surgelazione. Le verdure e la frutta devono essere raccolte a giusta maturazione e immediatamente preparate e surgelate, quindi *fresche da giardino.*

##### Trattamento preliminare

I prodotti si preparano e si surgelano, pronti per la cottura o per il consumo. Premessa indispensabile e essenziale è un'igiene ineccepibile.

- a) *Verdure:* mondare, sbucciare, lavare; sbollentare e raffreddare, sgocciolare e imballare. Non si devono sbollentare: i cetrioli, le zucchine, i peperoni, i pomodori e le erbe aromatiche.
- b) *I frutti e le bacche:* vengono generalmente surgelate crude, al naturale, o eventualmente con l'aggiunta di zucchero o di sciroppo (ev. con un poco di acido ascorbico); la frutta da nocciolo dev'essere sbollentata.
- c) *La carne:* utilizzare carne assai magra. Macellazione in proprio: la carne dev'essere appesa, frollata a sufficienza come per il consumo di carne fresca. Carne da macello acquistata in macelleria: utilizzare soltanto carne fresca. Tagliarla in porzioni e surgelarla.
- d) *Pesci:* i pesci d'acqua dolce si surgelano filettati o interi, glassarli (appena gelati immergerli rapidamente nell'acqua fredda, imballarli e surgelarli completamente).

##### Imballaggi

Adatti alla surgelazione sono gli imballaggi seguenti:



sacchetti in polietilene (inodori, spessore minimo 0,05 mm), fogli di polietilene, recipienti di plastica, fogli d'alluminio (extra forte), recipienti di alluminio. Imballare il prodotto da surgelare accuratamente e *igienicamente*, in modo che rimanga il meno possibile di aria e chiudere poi *ermeticamente*. Indicare *la data, il contenuto, il peso o il numero delle porzioni*. Utilizzare le speciali etichette autocollanti e non, resistenti alla bassa temperatura; è indispensabile tenere un controllo aggiornato scritto dei prodotti surgelati disponibili.

#### **Surgelare correttamente**

Si raccomanda di surgelare a basse temperature, fino a  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  e anche oltre.

#### **Regole**

- inserire il congelatore per tempo sul massimo;
- controllare la potenza di surgelazione; non surgelare troppo (non caricare troppo il congelatore);
- fare pacchetti possibilmente piatti;
- posare i sacchetti direttamente sui ripiani o contro le pareti del congelatore;
- spaziare i pacchetti in modo che l'aria fredda possa circolare;
- ammucchiare i pacchetti solo dopo che siano surgelati;
- evitare il contatto di imballaggi da surgelare con quelli già surgelati (la differenza di temperatura è nociva).

#### **Deposito**

La durata di conservazione varia a seconda della specie e del contenuto di grasso degli alimenti. Conservare tutti gli alimenti surgelati a una temperatura minima di  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

- a) *Frutta e verdura*: 6 a 12 mesi
- b) *Carne magra*: 6 a 10 mesi
- c) *Carne grassa*: 2 a 4 mesi
- d) *Pollame*: 8 a 10 mesi
- e) *Pesci d'acqua dolce*: 2 a 3 mesi
- f) *Panetteria*: 2 a 3 mesi

#### **Controllo e manutenzione degli apparecchi**

- Controllare ogni giorno la temperatura dei depositi che deve risultare di un minimo di  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o più basso.

- Mantenere all'interno dei congelatori ordine e pulizia.
- Di tanto in tanto togliere lo strato di brina: disgelare il congelatore quando lo strato di ghiaccio (brina) alle pareti è di 1 cm di spessore.

#### **Preparazione dei prodotti surgelati**

Le seguenti regole valgono sia per i prodotti surgelati industrialmente, sia per quelli surgelati in proprio.

- a) *Verdure*: la durata di cottura è ridotta di un terzo o della metà rispetto a quella normale; l'aggiunta di liquido è minima.
- b) *Frutta*: la frutta destinata alla cottura o alla pasticceria sarà utilizzata surgelata; se consumata cruda: scongelare e utilizzarla immediatamente.
- c) *Carne, pollame, selvaggina*: pezzi grossi: scongelare lentamente, cioè a temperatura di frigorifero; pezzi piccoli: meglio scongelare come i pezzi grossi, ma si possono anche impiegare solo parzialmente disgelati o anche ancora completamente surgelati.
- d) *Pesce*: si lascia scongelare fintanto che si possa dividerlo o tranciarlo facilmente; le parti di pesce panate e surgelate: si utilizzano ancora surgelate o parzialmente disgelate.

#### **7.5.2.2 Prodotti surgelati, pronti per la cottura e per il consumo (Fast-food)**

Per i grandi consumatori la possibilità di scelta di prodotti pronti per cuocere o precotti è in continuo aumento. Inoltre ogni azienda può preparare e surgelare speciali pietanze di propria creazione, e averle sempre a disposizione. Oggigiorno sono anzitutto i problemi di personale e di costo a costringere il responsabile di una grande cucina a dare la preferenza agli alimenti semicotti o precotti, invece che a quelli freschi di mercato. Questi prodotti surgelati, pronti al consumo sono ancora oggi criticati e giudicati «alimenti di massa uniformi» che segnano la fine di ogni individualità della cucina, ecc. Il motivo principale di questo atteggiamento negativo nei confronti di questi prodotti è dovuto ad una mancanza di informazione sulle possibilità d'uso pratiche offerte dai prodotti surgelati pronti per la cottura e per il consumo. È prevedibile che anche in futuro soltanto una deter-

minata categoria di aziende si avvarrà di un sistema di ristorazione basato sui prodotti surgelati precotti. Tuttavia il ricorso a questi prodotti rappresenta la soluzione di diversi problemi per molte grandi aziende. Citiamo qui di seguito alcuni esempi di come tali prodotti possano essere utilizzati scientemente:

- mantenere in esercizio una piccola cucina calda il pomeriggio e la sera, senza l'impiego supplementare di personale di cucina;
- ridurre il lavoro in cucina durante le assenze del personale (vacanze, malattia, servizio militare) con la predisposizione dell'offerta di prodotti pronti;
- costituire le necessarie riserve di alimenti, senza rischio di perdita, nelle aziende dipendenti dalle condizioni meteorologiche;
- l'utilizzo di poche ma indispensabili specialità già pronte, che si desiderano sempre avere in offerta, a complemento della carta dei menus.

**Prodotti surgelati industriali pronti per la cottura e per il consumo**

*Acquisto:* il primo acquisto di prodotti surgelati pronti e precotti esige molto tempo e molta cura. I prodotti offerti devono essere accuratamente e seriamente esaminati.

È assolutamente necessario discutere con i rappresentanti delle ditte produttrici o con i professionisti del ramo, le possibilità d'impiego dei prodotti surgelati e ricercare di comune accordo le migliori soluzioni. L'acquisto potrà allora essere preventivamente pianificato ed effettuato in modo semplice e razionale. Si eviteranno differenze di qualità nelle forniture dei

prodotti, effettuando periodicamente dei controlli (assaggi, degustazioni).

*Conservazione:* come per tutti i prodotti surgelati la qualità primaria si conserva con il mantenimento della catena del freddo e di una temperatura minima di -18 °C.

*Durata della conservazione:* da 1 a 3 mesi: nello scomparto di congelazione -18 °C e a temperature più basse (camera o cella di congelazione, congelatori ad armadio o a pozzo).

Da 1 a 3 giorni: in frigorifero, a una temperatura di 0 a + 5 °C. Per facilitare il lavoro, la sera prima dell'uso si possono mettere i prodotti surgelati che non devono essere necessariamente usati in questo stato, nel frigorifero, sempre nel loro imballaggio; essi potranno essere scongelati lentamente (ad esempio i prodotti racchiusi nei sacchetti di polietilene). Si riduce così il tempo per terminare la preparazione di questi prodotti. Naturalmente è molto importante sapere valutare con precisione il fabbisogno, per evitare di dover registrare delle perdite o di dover ricorrere eventualmente alla ricongelazione che risulta sempre sfavorevole.

**Prodotti surgelati pronti per la cottura o per il consumo (Ready-Food) produzione propria**

Specialità ricercate, prodotti di base frequentemente utilizzati, ecc. si possono preparare e surgelare in proprio o in collaborazione con altre aziende in modo da averne sempre una buona riserva.

Questo lavoro di «mise-en-place di surgelati» può es-

**Esempi di assortimento per Fast-Food**

Gruppi di prodotti	<i>Pietanze pronte per la cottura</i> Vengono cotte dopo essere state scongelate o ancora congelate e raffinate	<i>Pietanze pronte per il consumo</i> Vengono scongelate, riscaldate e possono essere raffinate in seguito
<b>Pesci</b>	Pesci (filetti) panati	
<b>Carni</b>	Spiedini, Hamburger, cordon-bleu	Pietanze a base di pollame, spezzatino, diversi arrosti in salsa, salmi, farcia per vol-au-vent, lingua al Madera, piatto bernese, navarin, sminuzzato, ecc.
<b>Contorni</b>	Patate fritte, patate dauphine, patate Williams	Verdure diverse, patate, paste alimentari, riso
<b>Specialità</b>	Scaloppine al formaggio e ai funghi, polpettine di fegato, lasagne, cannelloni	Burro alle erbette, salsa di cioccolato, purea di marroni
<b>Pasticceria e panetteria</b>	Pizze varie, strudel di mele, tartellette al formaggio	Savarins

sere effettuato principalmente da quelle aziende a esercizio stagionale o dipendenti dalle condizioni meteorologiche, nei periodi di calma. Oltre alla vasta scelta di prodotti surgelati pronti per

la cottura o per il consumo offerta dall'industria esistono per il professionista, competente in materia di surgelazione, anche possibilità di preparare e surgelare prodotti propri pronti per la cottura e al consumo.

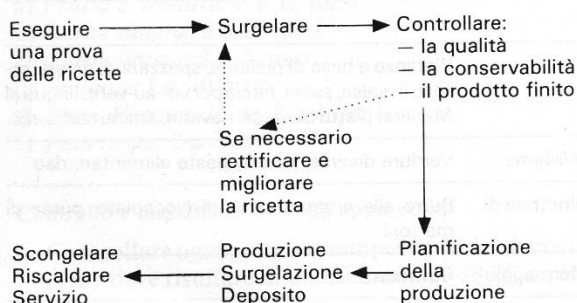
#### Esempi di assortimento per Ready-Food

Gruppi di prodotti	<i>Pietanze pronte per la cottura</i> Vengono cotte dopo essere state scongelate o ancora congelate e raffinate	<i>Pietanze pronte per il consumo</i> Vengono scongelate, riscaldate e possono essere raffinate in seguito
<b>Carni</b>	Hamburger, involtini di carne, mixed grill	Diverse specialità nazionali e regionali, pietanze a base di pollame, pâté e terrine
<b>Piatti gratinati</b>		Lasagne e gratins di verdure
<b>Pasticceria, panetteria</b>	Crostate, salsicce in pasta, tartellette, strudel di amarene	Biscotti, cakes, pasticcini, panini al latte, brioches, trecce e altri prodotti di pasta lievitata
<b>Specialità</b>	Gnocchi e Knöpfli della casa	Salse, zuppe e minestre speciali, antipasti diversi

#### Fabbricazione

**Premesse.** Condizioni igieniche ineccepibili per la lavorazione dei prodotti. Usare guanti di plastica e copricapo. Utilizzare apparecchi e macchine perfettamente puliti.

- Per la produzione in proprio eseguire soltanto le migliori ricette, in modo che si ottengano pietanze che si discostano da quelle di produzione industriale in determinate sfumature.
- Lavorare rispettando ogni volta scrupolosamente queste ricette per ottenere una qualità regolare.
- Mai surgelare ancora quanto avanza di questi prodotti.
- Per garantire la qualità della produzione in proprio procedere secondo lo schema seguente:



#### Materie prime (prodotti grezzi)

Le materie prime devono essere di assoluta freschezza, utilizzate e preparate nel più breve termine possibile.

#### Tempo di cottura

I prodotti già pronti si devono cuocere nella misura dell'80% rispetto alla durata normale, poiché il processo di cottura ha inizio già al momento della scongelazione con il riscaldamento. Se non si rispettano queste regole fondamentali può facilmente succedere di servire vivande stracotte.

Le pietanze così preparate (pronte alla cottura) devono essere rapidamente raffreddate prima della surgelazione (immersione del recipiente in acqua fredda).

#### Condimento - Uso di sostanze grasse

Alcune spezie e erbe aromatiche perdono un poco del loro effetto con la surgelazione o possono alterarsi nel sapore durante il periodo di conservazione. È dunque consigliabile condire gli alimenti con parsimonia.

Al momento della scongelazione si possono sempre condire le pietanze ulteriormente.

Il contenuto di sostanze grasse influisce sulla durata di conservazione. Si raccomanda di usare le sostanze grasse parsimoniosamente; ciò corrisponde anche all'igiene alimentare moderna.

**Legare le salse**

Le salse legate con la farina perdono la loro consistenza «vellutata», poiché al momento della scongelazione si rapprendono leggermente. Due sono le possibilità per evitare questo ineluttabile fenomeno:

- surgelare le pietanze a base di carne soltanto con il proprio sugo e legare la salsa soltanto dopo la scongelazione.
- Surgelare la salsa di una pietanza, legata con farina, separatamente. Al momento dello scongelamento lavorarla con la frusta in modo da renderla nuovamente ben amalgamata.
- *Sostituire la farina con una sostanza legante speciale che le grandi aziende possono trovare sul mercato, resistente alla surgelazione, la cosiddetta «cera di maizena» (Snowflake).*
- Le salse in polvere, industriali, si adattano molto bene alla surgelazione.

**Imballaggio**

Si scelgano imballaggi adatti al genere di pietanza da surgelare e ai sistemi previsti per la scongelazione. Su ogni imballaggio figurerà la data, il contenuto e il peso.

I diversi tipi di imballaggio sono:

- contenitori in alluminio di diverse dimensioni e forme.
- Contenitori in polietilene o in pergamato (quest'ultimi si devono riempire solo a freddo!).
- Sacchetti in plastica speciale, un materiale sintetico resistente alla surgelazione e alla cottura, chiusi ermeticamente con uno speciale apparecchio.

**Surgelazione**

Per congelare grandi quantitativi di prodotti occorre possedere impianti di surgelazione muniti di installazioni separate per la surgelazione rapida (ad esempio con sistema di raffreddamento a circolazione d'aria forzata).

Osservare le regole generali per una corretta surgelazione, citate alle pagine 289-292.

**Deposito**

Come per tutti gli altri prodotti surgelati, depositare a temperatura minima di  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $-22^{\circ}\text{C}$ , ma non oltre tre mesi.

**7.5.2.3 Metodi di preparazione per tutti i prodotti pronti per la cottura e per il consumo****In generale**

Il modo di preparazione dipende molto dal genere di pietanze, dal tipo di imballaggio, dalle possibilità di riscaldamento in cucina (vedere i diversi apparecchi di rigenerazione). *Tutte* le pietanze precucinate possono essere condite e rettificare prima di servirle. A questo scopo ogni giorno si provvederà ad una mise en place, in modo che anche le pietanze pronte al consumo si distinguano per una sfumatura personale, ciò che purtroppo si tralascia di fare molto spesso.

Se l'offerta sulla carta comprende diversi piatti di prodotti pronti al consumo, sarà utile allestire per ogni tipo di pietanza un modo d'uso chiaro e preciso sull'esatto procedimento di scongelazione e di riscaldamento, in modo da ottenere sempre un ottimo risultato. Con questo sistema, in base alle esatte istruzioni impartite per iscritto, anche il personale ausiliario sarà in grado di preparare in ogni momento una di queste pietanze.

A seconda del loro imballaggio si adotterà uno dei seguenti sistemi di preparazione:

**Sacchetti di plastica speciale**

Si tratta in questo caso di un imballaggio in materia sintetica, precisamente in polietilene, resistente alla surgelazione e alla cottura.

Gli alimenti imballati in questi sacchetti vengono preparati nel modo seguente:

immergere i sacchetti surgelati nell'acqua bollente e riscaldarli per la durata di tempo indicata (15-25 minuti). Non si verifica perdita di cottura alcuna e con il processo di riscaldamento indiretto nell'acqua bollente il pericolo di stracuocere gli alimenti, se eventualmente lasciati troppo a lungo a riscaldare, è ridotto al minimo. In un medesimo bagnomaria si possono riscaldare simultaneamente diversi sacchetti contenenti pietanze di vario genere, poiché questi imballaggi sono assolutamente ermetici, si veda anche alla pagina 53.

**Contenitori in alluminio**

Il riscaldamento o eventualmente la cottura delle pietanze conservate in contenitori di alluminio avviene nel forno, sotto la salamandra o nel Convectomat (si

veda anche alla pagina 53), principalmente per le vivande che devono essere glassate o gratinate alla superficie.

#### **Recipienti di porcellana o di plastica**

Riscaldare queste pietanze nel forno a microonde (si veda anche a pagina 52).

Durante il processo di riscaldamento il coperchio deve essere soltanto posato sopra il recipiente per evitare che quest'ultimo si rompa (scoppi). Per evitare inoltre tempi di rigenerazione troppo lunghi far scongelare gli alimenti prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde. Per i prodotti messi nel forno a microonde allo stato surgelato si ottengono i migliori risultati se si scongelano, rispettivamente si riscaldano a più riprese.

Durante i brevi periodi di interruzione del riscaldamento si verifica una ripartizione omogenea di calore all'interno degli alimenti.

*Pietanze pronte per la cottura*, come ad esempio i gnocchi, i ravioli, le patate fritte, le patate dauphine, ecc. *devono essere cotte, secondo il genere del prodotto e in base alle istruzioni d'uso*, in padella, al forno, nel saltiere o nella friggitrice.

In ogni caso osservare quanto segue: evitare di preparare grandi quantitativi in una sola volta, regolare la temperatura degli apparecchi al massimo per compensare la forte diminuzione di calore.

#### **7.5.3 Sistema Nacka**

Questo metodo di conservazione si applica principalmente nelle cucine destinate alla sola produzione. Le cucine di finitura si trovano al di fuori della casa e vengono rifornite quotidianamente dei necessari quantitativi. Questo sistema è adottato solo limitatamente dall'industria alberghiera tradizionale e perciò ci accontenteremo di una descrizione sommaria e breve. Questo sistema d'origine svedese fu messo in pratica per soddisfare gruppi di forze lavorative attivi nelle miniere e più tardi fu adottato e perfezionato dall'ospedale svedese Nacka, da cui deriva appunto la denominazione di «sistema Nacka». I prodotti grezzi vengono trattati e precotti allo stesso modo dei prodotti destinati alla surgelazione. Anche in questo caso, come per tutti i metodi di conservazione, regna sovrana la regola di ineccepibile igiene. Le vivande cotte vengono imballate in porzioni individuali o per cinque porzioni in sacchetti di plastica. Questi sacchetti

vengono sigillati sottovuoto. Gli alimenti più delicati devono essere pastorizzati, ciò che ne aumenta la durata di conservazione di 5-6 giorni. I prodotti così preparati vengono in seguito immersi nell'acqua ghiacciata o messi in un tunnel di raffreddamento e refrigerati rapidamente a 2 °C. Posti subito in depositi alla medesima temperatura gli alimenti si conservano 3-4 giorni.

È quindi indispensabile che sull'etichetta sia indicata con precisione anche la data. Il contenuto dei sacchetti una volta aperti, deve essere consumato immediatamente e non può più essere nuovamente congelato. La catena del freddo deve essere anche in questo caso assolutamente mantenuta. Attualmente i prodotti finiti, trattati con questo sistema sono: minestre/zuppe, salse di carne, verdure, insalate di verdure, purea di patate, paste alimentari, riso, polenta.

Il riscaldamento di questi prodotti avviene esclusivamente per immersione dei sacchetti di plastica nell'acqua bollente. Secondo la grandezza dei sacchetti, il contenuto viene versato e disposto sui piatti individuali, quando si tratta di porzioni singole, o versato in recipienti a bagnomaria, per tenerlo al caldo, quando il quantitativo è di maggiore entità.

I vantaggi di questo sistema sono principalmente: una produzione indipendente, la possibilità di avere una riserva per alcuni giorni in frigorifero, non si devono utilizzare apparecchiature costose, non occorre lavare alcun recipiente.

Gli svantaggi sono: scelta limitata, aggiunta di alimenti freschi indispensabile, conservazione limitata, alterazione del sapore dopo alcuni giorni.

#### **7.6 Temperature delle sostanze grasse**

##### *In generale*

Per poter scegliere la giusta sostanza grassa per la cottura degli alimenti è necessario conoscere le varie temperature di tali sostanze. Un corpo grasso surriscaldato subisce modificazioni chimiche che ne alterano la qualità.

Prima di arrostitire o friggere un alimento, si dovrà scegliere l'utensile di cottura adeguato al suo quantitativo.

Le temperature delle sostanze grasse non devono essere confuse con la temperatura dell'aria (forno), di contatto (placca) o del pezzo di carne trattato; esse rivestono carattere puramente teorico, poiché non si possono misurare durante il processo di cottura.

**Osservazioni per la frittura**

- Usare soltanto sostanze grasse resistenti ad alte temperature e che non schiumano.
- Regolare correttamente e controllare periodicamente il termostato.
- Evitare il contatto con il sale (non salare durante la frittura!) con l'acqua e con il rame.
- Mai riscaldare oltre i 195 °C.
- Non utilizzare alcuna sostanza grassa ricca di acidi grassi insaturi. Queste sostanze si ossidano rapidamente al contatto con l'aria, come ad esempio, l'olio di girasole, di soia e di colza.
- Prima di friggere, eliminare i piccoli resti.
- Meglio utilizzare due o più friggitrici (l'apparecchio più usato, lo si utilizzi per il pesce).
- Non riempire oltre un quarto il cestello per friggere, altrimenti immergendolo diminuisce il calore e gli alimenti assorbono troppa sostanza grassa.
- Dopo ogni servizio, la sostanza grassa impiegata deve essere filtrata attraverso un panno finissimo (garza) o azionando lo speciale apparecchio di depurazione.
- Durante i brevi periodi di calma (fra un servizio e l'altro) lasciare l'apparecchio inserito su potenza media o azionare lo speciale interruttore.
- Alla friggitrice non in azione deve essere messo il coperchio per evitare che la sostanza grassa al contatto con la luce e con l'aria si ossidi rapidamente.
- Per evitare di utilizzare sostanza grassa per friggere nociva alla salute si dovrà costantemente controllare se essa è o meno idonea al consumo; si veda al riguardo il paragrafo che segue «Caratteristiche di deterioramento della sostanza grassa per friggere».
- Portare a ebollizione ripetutamente, nella friggitrice, acqua con speciale detersivo che sciolga il grasso. In seguito disinserire l'apparecchio!
- Pulire bene con una spazzola.
- Risciacquare con acqua bollente e una tazza di aceto.
- Risciacquare a fondo.
- Asciugare molto bene prima di riempire con la sostanza grassa.

**Caratteristiche di deterioramento della sostanza grassa per friggere**

- Forte formazione di schiuma, schiuma fine e compatta (come per la birra), che non scompare e che si riforma costantemente durante la cottura.
- Basso punto di bruciatura (a +170 °C). Il punto di bruciatura si abbassa con l'uso della friggitrice.
- Elevato sviluppo di bruciatura da +180 °C a +190 °C.
- Fumo che irrita (occhi e mucose).
- Tempi di cottura prolungati.
- Superficie del prodotto coriacea/tigliosa.
- Cattivo odore e sapore del prodotto e della sostanza grassa (raschiamento alla gola)!
- Sostanza grassa viscosa e densa.
- Eccessiva colorazione bruna.
- Depositi, simili a strati di lacca, alle pareti laterali e agli elementi riscaldanti della friggitrice.

Mai versare sostanza grassa fresca in un bagno di sostanza deteriorata; la sostanza fresca verrebbe immediatamente inquinata!

*Osservare scrupolosamente le relative prescrizioni.*

**Temperature massime raccomandate**

	Punto di bruciatura	Temperatura massima raccomandata
Olio di arachidi	+ 235 °C	+ 200 °C
Olio di girasole	+ 220 °C	+ 200 °C
Olio di soia	+ 220 °C	+ 200 °C
Olio di colza	+ 220 °C	+ 200 °C
Olio d'oliva	+ 200 °C	+ 180 °C
Burro	+ 150 °C	+ 130 °C
Margarina	+ 150 °C	+ 150 °C
Grasso di cocco	+ 190 °C	+ 180 °C
Olio di palma	+ 220 °C	+ 200 °C
Sego	+ 200 °C	+ 180 °C
Strutto	+ 200 °C	+ 170 °C

Il punto di bruciatura può oscillare, cioè risultare inferiore o superiore; esso dipende fra altro dalla purezza della sostanza grassa usata.

### Temperature necessarie alla sostanza grassa per cuocere al salto

Bistecca	inizialmente 190, poi 150 °C
Entrecôte	inizialmente 190, poi 150 °C
Chateaubriand	inizialmente 180, poi 150 °C
Tournedos	inizialmente 180, poi 160 °C
Scaloppina di vitello	inizialmente 170, poi 150 °C
Costoletta di vitello	inizialmente 170, poi 150 °C
Costoletta di maiale	inizialmente 170, poi 150 °C
Costoletta d'agnello	inizialmente 180, poi 160 °C
Costoletta di vitello impanata	inizialmente 150, poi 130 °C
Pesce alla mugnaia (arrostito)	inizialmente 150, poi 130 °C

#### Osservazione importante

Mai caricare troppo il cesto per friggere, altrimenti la temperatura della sostanza grassa si abbassa eccessivamente. Risultato: prodotto troppo unto, malfritto!

### Temperature necessarie alla sostanza grassa per friggere

Pesciolini, da friggere direttamente	180 °C
Pesci grossi o trance di pesce, sbollentare	da 130 a 140 °C
Pesci grossi o trance di pesce, arrostiti per terminare la cottura	180 °C
Patate fritte, sbollentate	130 °C
Patate fritte, terminare la cottura	180 °C
Patate fritte congelate, (terminare la cottura)	190 °C
Patate soffiate (pommes soufflées) sbollentare, aumentare	da 120 a 140 °C
Patate soffiate, terminare la cottura	180 °C
Crochette e Krapfen di pollame	160 °C
Sgonfiotti/Krapfen	da 160 a 170 °C
Legumi	da 160 a 170 °C
Krapfen (Berliner)	190 °C

#### Regole da osservare

**Prodotti scongelati:** riempire il cesto per friggere, al massimo per un quinto.

**Prodotti surgelati:** coprire solo il fondo del cesto per friggere.

## 7.7 Dati fondamentali per arrostitire

Arrostitire significa: cuocere esclusivamente con sostanza grassa, senza liquido.

La sostanza grassa deve avere buona resistenza al calore.

I tre fattori più importanti sono:

- Spessore della carne
- Temperatura della carne
- Durata della cottura arrostito.

### Quale carne è adatta all'arrostitura?

Il processo di cottura arrostito non può superare una determinata durata, altrimenti la carne risulterebbe asciutta. Per questo motivo è ovvio che la carne destinata alla cottura arrostito deve essere di prima qualità, tenera e frollata al punto giusto (si veda anche alle pagine 101-107). Una carne omogeneamente «marmorizzata» darà un ottimo arrostito, succoso. Pezzi di carne magra devono essere lardellati (steccati o ricoperti di lardo).

### Apparecchiature per arrostitire

Esistono due possibilità per arrostitire: allo spiedo (si veda l'illustrazione) e al forno.

Per la cottura (arrostitura) al forno si usa una padella per arrostito (rôtissoire). La carne però può anche arrostitire su una griglia posta sopra una teglia per raccogliere il grasso e il succo. La cottura allo spiedo si effettua per radiazioni di calore. Nel forno invece per calore radiante e di contatto contemporaneamente. Nel forno ad aria (Convectomat) l'alimento cuoce tramite il calore trasmesso dall'aria calda circolante. Per l'arrostitura al forno il rapporto di grandezza della padella con il pezzo di carne è molto importante. La sostanza grassa e il sugo della carne non hanno possibilità di accumularsi sul fondo della padella non occupato dalla carne e si evita così che brucino.

### Tecnica dell'arrostitire

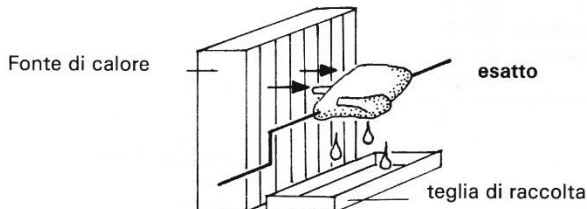
La cottura arrostito avviene con la penetrazione del calore dall'esterno verso l'interno. (Si veda l'illustrazione alla pagina 300).

In base alla consistenza della carne e al punto di cottura desiderato, il pezzo di carne verrà sottoposto a questo processo per un tempo più o meno prolungato. L'esperienza insegna che:

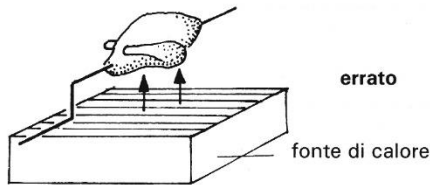
- per stabilire il giusto tempo di cottura di un arrostito

- si dovrà tener conto principalmente del volume del pezzo di carne e non soltanto del suo peso.
- Quando il pezzo di carne si presenta molto irregolare nel suo spessore, è necessario dividere la parte di maggior spessore da quella minore o proteggere dal calore quest'ultima con un foglio di alluminio.
  - La carne surgelata dovrà essere completamente scongelata prima di arrostirla.
  - Prima di cuocerla, la carne dovrebbe essere lasciata per qualche tempo, coperta, nel «garde-manger», al fine di raggiungere la temperatura di 15 °C o quella ambiente, così che il cuore (l'interno) del pezzo di carne non rimanga crudo durante l'arrostitura.

Il giovane cuoco dovrà esercitarsi a saper valutare il tempo di cottura di un pezzo di carne prima dell'arrostitura controllando poi l'esattezza di tale valutazione durante e in fine di cottura. In questo modo egli acquisterà in poco tempo sicura competenza di giudizio che lo aiuterà meglio di qualsiasi altro sistema nel suo lavoro.



Il sugo della carne e le sostanze grasse vengono raccolte nella teglia. L'interno del volatile non rimane asciutto.



### Controllo di temperatura

In passato, i cuochi non disponevano né di termostato, né di termometro; non potevano infatti regolare il calore come ai tempi nostri. Tuttavia essi si impegnavano a controllare costantemente il calore e il pezzo di carne, cioè ad osservare attentamente che non venisse a mancare il buon equilibrio calorico durante la cottura; erano dunque degli ottimi *rôtisseurs*. Ancora oggi, malgrado tutte le moderne installazioni, questa vigilanza del cuoco è indispensabile. Si de-

ve però tener conto anche delle dimensioni del forno, della sua potenza calorica e della fonte di calore utilizzate.

Un pezzo di carne troppo grande rispetto al forno, una potenza calorica troppo scarsa, dovuta a elementi riscaldanti elettrici troppo piccoli o un'insufficiente pressione, quando la fonte di calore è il gas, rappresentano alcuni ostacoli al raggiungimento di una corretta cottura arrosto.

La perdita dei sughi della carne risulta eccessiva. Se il forno è troppo grande rispetto al pezzo di carne e il suo potere calorico è troppo alto, si dovrà provvedere a regolarlo correttamente in modo che il prodotto non bruci. L'arte del rosticciere (*rôtisseur*) consiste nel saper trovare in ogni caso il giusto equilibrio indispensabile. Un costante controllo della situazione da parte del cuoco gli permetterà d'intervenire tempestivamente e ristabilire le condizioni ideali.

Solitamente accade che nel timore di un'eccessiva perdita di succhi della carne, all'inizio della cottura si mantenga una temperatura troppo elevata. È vero che un pezzo di carne dovrebbe essere esposto inizialmente a temperatura elevata per far sì che i pori alla superficie si chiudano, ma è falso credere che occorra inizialmente lasciar formare una crosta alla superficie. Questa fungerà da strato isolante quindi, da corazza che non consentirà la penetrazione di calore. Una temperatura iniziale di 200 °C, ove questa sia richiesta, dovrà essere ridotta dopo breve tempo a 160 °C o anche meno.

Il giovane cuoco constaterà ben presto che i pezzi più grossi si devono arrostitire a basse temperature mentre a temperatura più elevata (200 °C) si cuoceranno i pezzi più piccoli.

Durante il processo di cottura arrosto, una temperatura troppo elevata presenta i seguenti svantaggi: un'eccessiva liquefazione delle sostanze grasse e l'evaporazione della maggior parte dei preziosi succhi e di conseguenza una forte riduzione di peso e di volume del pezzo di carne. Inoltre, la formazione di una crosta amara, non mangiabile.

È pertanto molto importante la sorveglianza del calore rispetto al pezzo di carne durante tutto il processo di cottura, in modo che il giusto equilibrio sia mantenuto.

### Il taglio di pezzi di arrosto

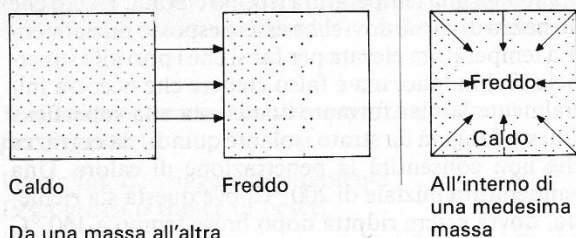
Come dimostrato dallo schema che segue, il calore si dirige sempre verso le zone fredde. Sia da un luogo all'altro, sia da un prodotto all'altro, sia anche all'inter-



no stesso di un prodotto. Questa nozione è estremamente importante per la cottura di un arrosto. Quando si preleva dal forno il pezzo di carne a cottura ultimata, il suo strato superficiale risulta molto più caldo della sua parte interna.

Per ottenere una ripartizione omogenea del calore in tutto il pezzo di carne è necessario lasciarlo riposare per circa 15 minuti a temperatura ambiente. Solo allora nel pezzo di carne il calore si sarà regolarmente ripartito; il pezzo di carne risulterà omogeneo nella cottura e si avrà una minor perdita di succhi al momento del taglio.

Fanno eccezione il pollame piccolo e la selvaggina da piuma che vanno serviti subito, appena tolti dal forno. Una volta tagliata, la carne d'un arrosto deve essere immediatamente servita. La carne cotta arrosto non si deve servire nel suo sugo. Il sugo ottenuto da un arrosto dev'essere servito separatamente in una salsiera. Eccezione: per il servizio su piatto individuale.



#### Riassunto delle principali regole

- Le carni tenere vengono essenzialmente riscaldate internamente, anche se durante questo processo si verifica una rosolatura esterna.
- Non soltanto la grandezza e il peso, ma principalmente il volume sono i fattori determinanti il tempo di cottura.
- È necessaria una sorveglianza costante per mantenere l'equilibrio calorico fra la fonte di calore e il pezzo di carne.
- A parte l'eccezione citata, un arrosto dovrebbe essere sempre lasciato a riposare 15-30 minuti a temperatura ambiente prima di essere tagliato, affinché possa verificarsi un'omogenea ripartizione di calore e il succo non fuoriesca eccessivamente al momento del taglio.
- Il pezzo di carne intero o tagliato a fette, non deve mai essere servito nel proprio sugo. È un grave errore quello di versare il sugo sopra la carne.

#### Tempi di cottura degli arrosti

Dopo la lettura di tutte le indicazioni precedenti risulta chiaro che la determinazione del tempo di cottura dipenda da diversi fattori. I seguenti valori medi sono dati indicativi per i diversi metodi di cottura.

**Tabella dei tempi di cottura per gli arrosti**

**Carne rossa e d'agnello**

*Grado di cottura: medio/à point  
Temperatura del forno: 250/230 → 200/170 °C*

Genere	Sottile: 4 cm	Spesso: 6-8 cm	Molto spesso: 10 cm e più
Filetto di manzo	10'-12'	15'-20' per kg	
Roastbeef	15'	20'-25' per kg	
Costata			30'-35' per kg
Schiena d'agnello	15'	20' per kg	
Cosciotto d'agnello	20'	25' per kg	30'-40' per kg

**Selvaggina**

*Grado di cottura: medio/rosé  
Temperatura del forno: 250/230 → 200/170 °C*

Genere	Tempo di cottura approssimativo per ogni pezzo
Cosciotto di capriolo	30'-40' per kg: 15'-20'
Sella di capriolo	20'-30' per kg: 12'-15'
Schiena di lepre	15'-20'
Cinghiale (Marcassin)	come il maiale, ben cotto (si veda in seguito)
Beccaccia	12'-15'
Quaglia	8'-10'
Anitra selvatica	15'-20' al sangue
Fagiano (900-1200 g)	20'-25' a seconda della grossezza
Pernice	12'-18'

**Carne di vitello e di maiale**

*Grado di cottura: ben cotto, succoso  
Temperatura del forno: 225/210 → 180/160 °C*

Genere	Sottile: 4 cm	Spesso: 6-10 cm
Tutte le parti	20'	35'-40' per kg

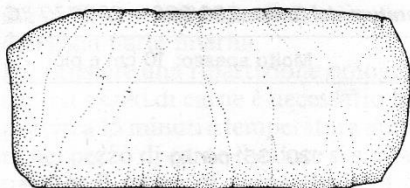
**Pollame**

*Grado di cottura: ben cotto, succoso  
Temperatura del forno: 225/210 → 180/160 °C*

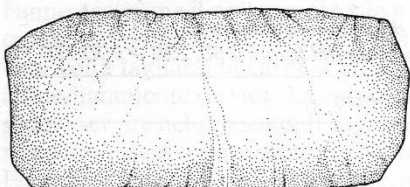
Genere	Peso	Per ogni pezzo	Per ogni kg
Cappone	2.000-3.000 kg	70'-90'	
Pollastra	1.400-2.000 kg	50'-70'	
Pollo	1.000-1.500 kg	35'-45'	
Polli novelli/Poulets de grain	0.700-0.900 kg	25'-35'	
Pulcino	0.400 kg	15'	
Tacchino	4.000-8.000 kg		35'
Tacchinella	2.500-4.000 kg		30'-35'
Faraona	0.700-1.000 kg	30'-35'	
Anitra novella (Canelon)	1.500-2.000 kg	35'-40'	
Anitra	2.000-2.500 kg		30'-35'
Oca novella (Oison)	1.500-3.000 kg		30'-35'
Oca	3.000-6.000 kg		35'-40'
Piccioncino (Pigeonneau)	0.250-0.350 kg	12'-15'	
Piccione	0.400-0.500 kg	15'-20'	

### 7.7.1 Gradi di cottura

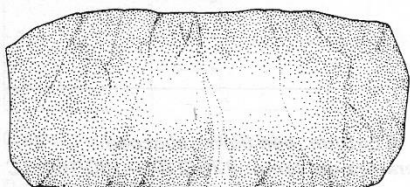
#### I diversi gradi di cottura



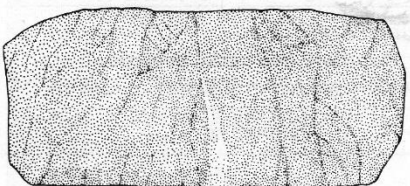
*Molto al sangue - Bleu - Rare*



*Al sangue - Saignant - Medium-rare*



*Cotto a metà - Au point - Medium*



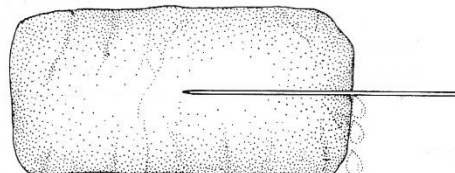
*Ben cotto - Bien cuit - Well-done*

#### Il controllo della temperatura del forno e del tempo di cottura

Per i molteplici fattori che vanno considerati, questa verifica *non risulta molto attendibile*. Questo controllo è raccomandabile quando prodotto e quantità si mantengono sempre uguali. Dalla tabella per i tempi di cottura per gli arrostiti risultano i dettagli riguardanti la specie e la grossezza delle parti (Si veda alla pagina 301).

#### La prova con l'ago

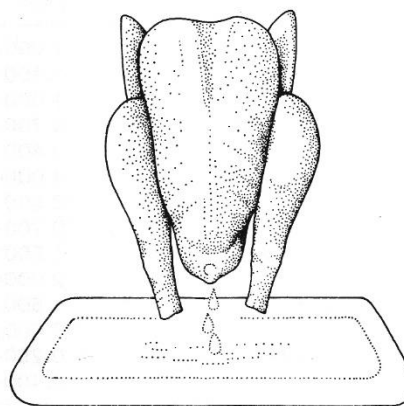
È un metodo sperimentato da lungo tempo per la misurazione del grado di cottura di ogni specie di carne. Esso consiste nell'introdurre l'ago nel pezzo di carne fino a raggiungere il centro. Il colore del succo che fuoriesce dimostra il grado di cottura raggiunto.



*Determinazione del grado di cottura con la prova con l'ago. (Soltanto per gli arrostiti cotti al forno e allo spiedo).*

<i>Molto al sangue (blu) - Bleu - Rare</i>	Solo carni rosse. Il succo che fuoriesce è di colore rosso cupo.
<i>Al sangue Saignant Medium-rare</i>	Solo per carni rosse. Il succo che fuoriesce è di colore rosso.
<i>Cotto a metà A point Medium</i>	Per carni rosse e per la selvaggina. Il succo che fuoriesce è di colore rosa.
<i>Ben cotto Bien cuit Well-done</i>	Per tutti gli arrostiti. Il succo che fuoriesce è di colore rosa limpido.

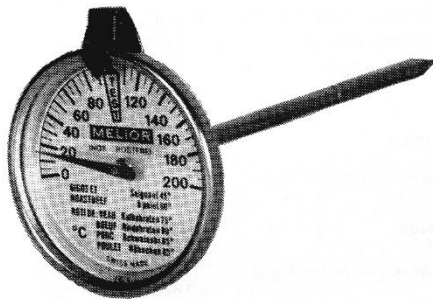
Per il pollame si può adottare un altro ottimo sistema di controllo. Si può lasciar sgocciolare su di un piatto



bianco il succo, capovolgendo il pezzo di volatile in verticale con la parte anale sopra il piatto, dalla quale fuoriesce il succo. Se questo risulta limpido e chiaro, il giusto grado di cottura è raggiunto.

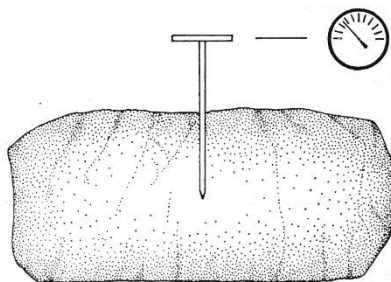
**Il controllo della temperatura della carne con il termometro**

La temperatura della carne può essere misurata con uno speciale termometro. Si tratta del sistema più moderno e più sicuro. Il principio di questo controllo si basa sul fatto che a ogni grado di cottura corrisponde una determinata temperatura della carne. In questo termometro speciale è inserita, al di sopra della punta, una zona sensibile al calore. Il punzone dunque va fatto penetrare nella parte più spessa del pezzo di carne oltre la metà altezza e non deve venire a contatto né con un osso né con l'apparecchio di cottura.



Si procede come segue:

- spostare la freccia rossa sul grado di temperatura corrispondente alla cottura;
- per la cottura arrosto al forno, introdurre il termometro nel pezzo di carne verso la fine della cottura;
- per la cottura arrosto allo spiedo, introdurre il termometro prima dell'inizio della cottura;
- il processo di cottura è terminato quando l'ago del quadrante ricopre completamente la freccia rossa.



**Determinazione della temperatura della carne. (Per tutti i generi di carne).**

<i>Molto al sangue</i>	Solo carni rosse.
<i>Bleu</i>	Temperatura della carne circa 45 °C
<i>Rare</i>	
<i>Al sangue</i>	Solo per carni rosse.
<i>Saignant</i>	Temperatura della carne circa 50 °C.
<i>Medium-rare</i>	
<i>Cotto a metà</i>	Per carni rosse e per la selvaggina. Temperatura della carne circa 60 °C.
<i>A point</i>	
<i>Medium</i>	
<i>Ben cotto</i>	Per carni rosse, circa 70 °C
<i>Bien cuit</i>	Per carne di vitello, ca. 75 °C
<i>Well-done</i>	Per carne di maiale e volatili, temperatura della carne circa 85 °C.

**7.8 Tabella dei quantitativi (peso delle porzioni)**

Il quantitativo/peso delle porzioni varia a seconda del genere dell'azienda e della categoria degli ospiti; perciò i dati della seguente tabella sono da considerare in linea di massima come indicativi. Una porzione di brasato servita in un menu che comprende un antipasto, un'entrata, un dolce, sarà la metà di quella che verrà servita in un menu con la sola minestra. Ogni azienda quindi dovrà allestire una tabella propria in base alla sua politica di vendita, che naturalmente determinerà pure il calcolo per l'ordinazione delle merci e dei prodotti finiti.

# 8. Principali modi di preparazione

Lo schema che segue sui principali modi di preparazione merita particolare attenzione.

Comprendere, padroneggiare e saper eseguire correttamente i processi di cottura. Chi si destreggia senza difficoltà con i vari modi di preparazione è anche in grado di confezionare pietanze assai complicate. Chi invece non possiede le necessarie conoscenze e abilità consegnerà sempre un cattivo risultato e non diventerà mai un buon cuoco.

Non dimenticate:

*Sono 14 i principali modi di cottura e preparazione:*

- Sbianchire/sbollentare
- Affogare
- Bollire
- Cuocere al vapore
- Friggere
- Saltare/dorare
- Cuocere alla griglia
- Gratinare
- Cuocere al forno
- Arrostire
- Brasare
- Glassare
- Cuocere in casseruola
- Stufare

*Ogni pietanza è preparata in uno o più di questi modi. La corretta esecuzione del modo di preparazione è la premessa indispensabile per l'ottima riuscita di un piatto.*

**Illustrazione schematica dei principali modi di preparazione. Calore delle fonti termiche.**

Spiegazioni:



Modo di preparazione

Principio

Applicazione pratica

### 8.1 Sbianchire/ Sbollentare - Blanchir

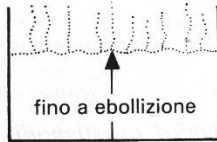
Mettere sul fuoco; a seconda dell'alimento *in acqua fredda o calda*, o nella sostanza grassa (frittura). Portare l'acqua a *ebollizione* nella pentola senza coperchio e lasciar bollire. Nella *frittura* sbollentare a **130 °C**.

Alimenti

mettere in...

- patate ... acqua calda
- verdure
- ossa ... acqua fredda
- pezzi di carne

senza coperchio



Acqua

#### Che cosa vuol dire sbianchire/sbollentare?

Sbianchire = *processo di cottura* per determinati ortaggi come ad esempio spinaci, fagiolini teneri. Per tutti gli altri alimenti: sbollentare = precuocere, intenerire.

#### Quando nell'acqua fredda? Quando in acqua bollente?

Un alimento deve *perdere il meno possibile* sostanze, succhi, ecc.?

Allora va messo nell'acqua *bollente!*

Esempio: le verdure.

Un alimento dev'essere *purificato* da sostanze grasse o da impurità?

Allora va messo nell'acqua *fredda!*

Esempio: le ossa.

#### In quanta acqua va messo un alimento?

Proporzione per sbianchire: alimento - acqua = **1:5**

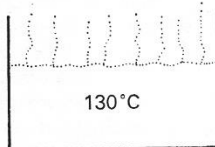
#### Dopo aver sbollentato un alimento...

- terminare immediatamente la cottura (friggere, glassare, ecc.)
- oppure riservare l'alimento per una *futura utilizzazione*, ad esempio *surgelare*.

#### Importante:

Tutti gli alimenti vanno raffreddati immediatamente sotto l'acqua fredda, sotto i 20 gradi (fra i 20 e i 50 gradi temperatura critica - proliferazione dei batteri!).

- patate ... nella frittura (patate fritte)
- Pesci



Frittura

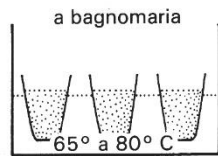
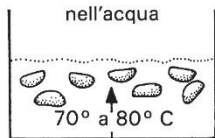
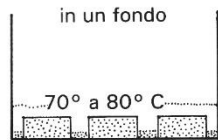


Modo di preparazione	Principio	Applicazione pratica
----------------------	-----------	----------------------

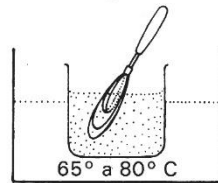
**8.2 Affogare - Pocher**

Cuocere lentamente in un liquido - di regola in poco liquido - a bassa temperatura costante (mai oltre gli 80 gradi!) controllando accuratamente il processo di cottura, nell'acqua, in un fondo o a bagnomaria (con o senza rimestare).

**Affogare è un processo di cottura estremamente lento e delicato.**



o



– *In un fondo:* ad esempio di pesci: poco liquido; coprire con una carta imburata.

*Alimenti*

*Affogare...*

- Pesci
- Volatili

} in un fondo

– *Per le uova:* aggiungere all'acqua dell'aceto in proporzione 1:10.

- Uova
- Salsicce
- Gnocchi
- Carne di maiale affumicata o salmistrata

} nell'acqua

– *A bagnomaria:* porre gli stampi (terrines) su della carta (protegge da eccessivo calore di contatto; maggiore stabilità).

- Uovo montato (Royale)
- Crème renversée
- Farce/ripieni
- Timballo di patate e di verdura
- Dolci

} bagnomaria senza rimestare

– *Affogare rimestando:* montare la massa in un recipiente rotondo (nel quale si possa lavorare bene con la frusta).

- Creme
- Impasti per biscotti
- Salse

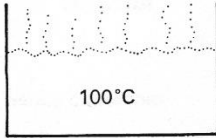
} bagnomaria rimestare

Modo di preparazione

Principio

Applicazione pratica

## 8.3 Bollire - Bouillir



A seconda dell'alimento, metterlo nell'acqua fredda o bollente e *portare a ebollizione*; lasciar bollire o mantenere appena al di sotto del grado di ebollizione, coperto o senza coperchio, secondo il caso.

**Quando nell'acqua fredda? Quando nell'acqua calda?**

Vale quanto detto alla voce «sbianchire».

Mettere *nell'acqua bollente*: per evitare la perdita di sostanze e di succhi (ad esempio il lessso)

Mettere *nell'acqua fredda*:

*le ossa*: ottenere con la bollitura la maggior estrazione di aromi per un brodo;

*legumi secchi*: (ad esempio fagioli bianchi) per intenerire la buccia

**Quando far bollire con coperchio, quando senza?**

Si deve controllare l'alimento durante la cottura? allora: cuocere *senza* coperchio.

Ad esempio: carne, brodi (pericolo che si intorbiscano con il grasso e le scorie);

ad esempio: riso, paste alimentari (non si devono attaccare).

Si vuol evitare una perdita anche minima di sostanze nutritive e aromatiche? (ad esempio le verdure, le patate)?

Allora: cuocere *con il coperchio*.

(Si raggiunge prima il grado di ebollizione).

Alimenti

Mettere nell'acqua

Lasciar bollire/sobollire

patate  
legumi secchi  
brodo chiaro

fredda

bollire  
bollire  
sobollirecarne  
verdure  
riso  
paste  
alimentari

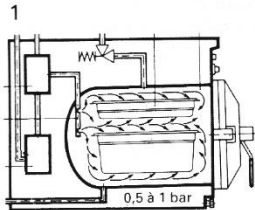
calda

sobollire  
bollire  
bollire  
bollire

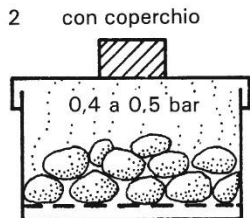


Modo di preparazione	Principio	Applicazione pratica
----------------------	-----------	----------------------

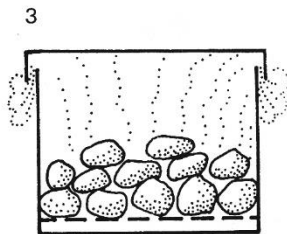
**8.4 Cuocere al vapore**  
**Cuire à la vapeur**



con pressione  
(vapore secco)



con pressione o



senza pressione

- 1. Nello steamer** (caldaia a vapore ad alta pressione) Cuocere al vapore con pressione e *vapore secco*. Il vapore si forma nella camera a vapore. Sotto pressione viene spruzzato allo stato secco nella camera contenente il prodotto alimentare. (pressione: da 0,5 a 1,0 Bar).
- 2. Nella pentola a pressione: cuocere a vapore con pressione e vapore umido.** Il vapore si forma direttamente sul prodotto alimentare che è posto su una griglia di fondo o su un piano di bollitura, al di sotto dei quali c'è l'acqua per la produzione di vapore. Il vapore che sale porta con se particelle d'acqua. Quanto più acqua evapora tanto più alta sarà la pressione all'interno della pentola a vapore (da 0,4 a 0,5 bar).
- 3. In una casseruola con coperchio pesante. Cuocere al vapore con vapore umido senza pressione.** Il principio è il medesimo di quello descritto al punto 2. (Pentola a pressione). La differenza è la seguente: una buona parte del vapore fuoriesce e perciò all'interno della casseruola la pressione è minima o nulla. La perdita di acqua (vapore acqueo) va compensata con l'aggiunta di altra acqua.

- carne da macello
- volatili
- verdure
- patate
- cereali
- riso
- zuppe/minestre

**Casi eccezionali:**  
bollire in acqua riscaldata a pressione di vapore.

**Quali alimenti si possono cuocere al vapore insieme?**

- I prodotti alimentari *simili*, cioè
- alimenti di *uguale grossezza*: interi o tagliati in pezzi;
  - alimenti di *uguale consistenza*: porosi, come ad esempio gli zucchini (zucca) e le melanzane, o sodi come ad esempio le barbabietole (rosse) e il sedano rapa.

**Perché cuocere al vapore?**

- si riduce il tempo di cottura fino di due terzi;
- il vapore estrae meno sostanze dell'acqua;
- il prodotto alimentare rimane asciutto e può essere immediatamente utilizzato;
- gli alimenti non vengono mossi e perciò si presentano bene nella forma;
- la riduzione del tempo di cottura riduce anche la perdita di vitamine.

Modo di preparazione

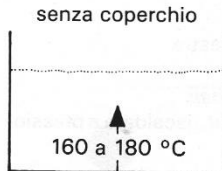
Principio

Applicazione pratica

**8.5 Friggere - Frire**

Cottura per immersione in sostanza grassa, a temperatura costante o crescente (160-180 °C).

- patate
- pesci
- carne da macello
- galletti/polli
- molte verdure
- dolci (tortellini alle mele, ecc.)

**Speciali esigenze per la frittura:**

- dev'essere *resistente ad alte temperature*;
- *non deve schiumare*: la cosiddetta «schiuma di birra» rende la frittura viscosa e inutilizzabile;
- può contenere soltanto un minimo di *acidi grassi insaturi*; gli acidi grassi fortemente insaturi precipitano facilmente e decompongono la frittura (alcuni oli, quali olio di girasole, non sono adatti per friggere).

**Da che cosa si riconosce una frittura deteriorata?**

(Si veda anche a pagina 297)

- dal fumo che irrita gli occhi e le mucose
- dalla formazione di schiuma (schiuma di birra)
- dal colore eccessivamente scuro
- dal risultato negativo del test (apparecchio speciale per tale test).

**Immergere gli alimenti nella frittura...**

- *solo in piccole quantità* per volta, (altrimenti la temperatura della frittura diminuisce — il prodotto alimentare assorbe sostanza grassa in eccesso)
- i prodotti alimentari bagnati devono essere lasciati *sgocciolare bene* (altrimenti si formano delle bollicine e la frittura trabocca — sussiste il pericolo di bruciatura!)
- gli alimenti impanati, passati nella farina, nell'uovo o in una pastella, ecc. devono essere accuratamente «*bat-tuti*» o «*lisciati*» in modo da eliminare le piccole particelle che facilmente si staccano e che rimarrebbero nella frittura (inutile inquinamento della sostanza grassa).

**Togliere gli alimenti dalla frittura...**

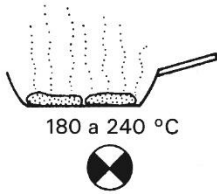
- porre gli alimenti fritti su di un panno per sgrassarli
- *mai salare* o zuccherare gli alimenti stando *sopra alla frittura*
- *mai coprire* i prodotti fritti (formazione di acqua di condensazione).

Modo di preparazione	Principio	Applicazione pratica
----------------------	-----------	----------------------

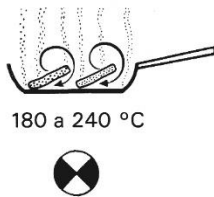
**8.6 Saltare/Cuocere al salto Sauter**

senza coperchio

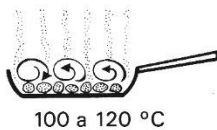
Scaloppine (steaks) bistecche, ecc. dorare rapidamente, poi girare



oppure tocchetti, sminuzzato, far saltare



oppure verdure



Riscaldare dapprima la sostanza grassa, mettere nella padella gli alimenti ed effettuare un movimento rotatorio. Nessuna aggiunta di acqua. Togliere il prodotto alimentare e utilizzare il succo rimasto nella padella, con l'aggiunta di burro, per bagnare gli alimenti o per deglassare una salsa.

**Metodo per pezzi di carne piccoli e teneri (cuocere al salto con un movimento rotatorio)**

- riscaldare la padella e la sostanza grassa;
- mettere in padella la carne; dorare bene da ogni parte: mantenere il movimento rotatorio (far saltare);
- salare e condire;
- estrarre la carne dalla padella e tenere al caldo;
- aggiungere burro al sugo\*;
- deglassare con vino o con un fondo bruno;
- portare a ebollizione;
- aggiungere la carne, mescolare (non portare più a ebollizione).

**Particolari accorgimenti nella cottura al salto dei legumi:**

1. saltare nel burro le verdure sbollentate o quelle di scatola;
2. dorare da ambo le parti, verdure crude, ad esempio fette di melanzane e di zucchine;
3. patate (cotte al salto/pommes sautées): le patate tagliate a fettine o grattugiate per i «rösti» devono essere dorate dalle due parti.

**Cosa usare per la cottura al salto**

Fette di carne, pezzi di volatile: Sautoir, padella lionese, o Griddle-Platte (pentola per arrostitire).  
Piccoli pezzi di carne, patate: padella lionese, saltiere (casseruola).  
Verdura: Saltiere/casseruola (Sauteuse).

**Vantaggi e svantaggi della Griddle-Platte (pentola per arrostitire)**

**Vantaggio:** non si usa alcuna o quasi sostanza grassa.  
**Svantaggi:** — non si può far saltare il prodotto alimentare — non si possono preparare in seguito né salse né sughi.

**Adatto per:** far saltare trance di carne; non è adatto per prodotti alimentari (piccoli pezzi di carne e verdure) che devono essere fatti saltare durante la cottura.

\* Si può preparare anche soltanto con l'aggiunta di burro, quindi senza salsa.

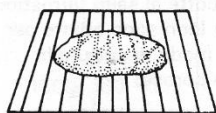
- pezzi di volatile
- pesci piccoli
- carne in piccoli pezzi o a fettine (scaloppine, entrecôtes, bistecche)
- pezzettini di carne teneri (sminuzzato, gulasch di filetto)
- patate cotte al salto (arrostitire)
- verdure (non sono adatte per questo modo di cottura le verdure porose)

Modo di preparazione	Principio	Applicazione pratica
----------------------	-----------	----------------------

### 8.7 Cuocere alla griglia - Griller

senza coperchio

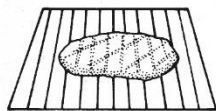
inizialmente



220 a 250 °C



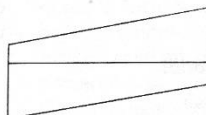
dopo



150 a 200 °C



I prodotti alimentari, a seconda del genere si possono marinare o avvolgere in un foglio di alluminio; cuocere su di una graticola. Dapprima a temperatura elevata (220-250 °C) affinché i pori si chiudano; si termina la cottura a temperatura più bassa (150-200 °C). Adattare la temperatura all'alimento; più il prodotto alimentare è grosso, più bassa sarà la temperatura.



Groschezza del pezzo

Potenza termica

Pezzi sottili = calore forte (fuoco vivo)

Pezzi spessi = calore debole (fuoco moderato)

#### Perché e quando marinare...

- lo strato di olio protegge i condimenti che non bruciano
- le sostanze aromatiche penetrano unitamente all'olio nella carne e la rendono più tenera.

Marinare circa mezz'ora prima della cottura.

#### Durante la cottura alla griglia...

*Voltare più volte* il prodotto alimentare (non pungere, meglio aiutarsi con una spatola) e girare, in modo che la maggior parte della superficie dell'alimento venga a diretto contatto con la griglia, così che i pori si chiudano. Alla superficie si presenta allora il tipico *disegno a reticola*.

Verso la fine della cottura: *prova del grado di cottura per pressione (carne)*.

Grado di cottura 1: la carne è spugnosa: molto al sangue, bleu

Grado di cottura 2: la carne è molto elastica (cede molto): al sangue, saignant

Grado di cottura 3: la carne è leggermente elastica (cede leggermente): cotta a metà, à point

Grado di cottura 4: la carne è soda: ben cotta, bien cuite.

#### Cuocere a lungo o no?

*Carne rossa:* cuocere alla griglia, grado cottura *massimo 3*  
*Carne bianca:* di regola *ben cotta*.

#### Cuocere a carbonella

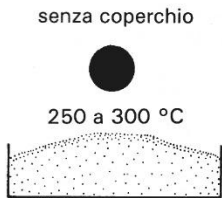
Non mettere la carne a diretto contatto, ma poco discosta dalla fiamma (prevedere un recipiente per la raccolta delle sostanze grasse e dell'olio).

Motivazione: il grasso e l'olio che sgocciolano sulla fiamma, s'infianno. Il fumo con le sue sostanze amare si posa sulla carne — a discapito della salute!

- pezzi di carne piccoli e medi (scaloppine, costolette, entrecôtes, chateaubriand)
- pesci piccoli
- crostacei
- volatili
- patate avvolte in foglio alu
- verdure eventualmente avvolte in foglio alu

Modo di preparazione	Principio	Applicazione pratica
----------------------	-----------	----------------------

**8.8 Gratinare/Gratiner**



Esclusivamente a temperatura molto alta, sulla parte superiore, (250-300 °C), per dorare rapidamente gli alimenti in superficie o per formare una crosta croccante. Alimenti sottili o porosi si possono cuocere contemporaneamente a temperatura più bassa.

- pesci\*
- carne\*
- volatili
- patate
- verdure\*
- paste alimentari





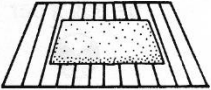

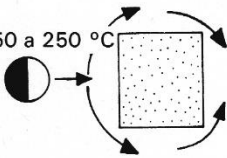
\* pezzi di carne sottili, piccoli pesci, verdure porose (ad esempio pomodori, zucchine) si possono gratinare e contemporaneamente cuocere.

**Per gratinare, assolutamente indispensabile**

Almeno una delle seguenti sostanze grasse:

- grasso
- burro
- formaggio
- panna
- impasto d'uovo

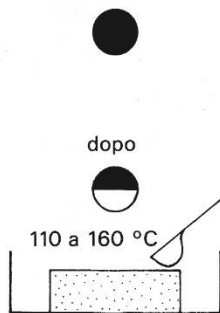
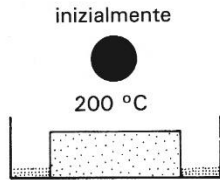
Di volta in volta separatamente o come componente di altre sostanze ad esempio salse, creme.

Modo di preparazione	Principio	Applicazione pratica
<b>8.9 Cuocere al forno/ Cuire au four</b>	<p>Cuocere al forno a calore secco (senza liquido o grasso) senza coperchio, su di una piastra o in uno stampo. Temperature: nel forno sulla piastra 140-250 °C, sulla griglia 180-250 °C; nel forno ad aria (Convectomat) a temperature un po' più elevate. Temperatura regolata durante il processo di cottura, progressivamente alzata o abbassata, a seconda dell'alimento da cuocere.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– filetto Wellington</li> <li>– prosciutto in pasta di pane</li> <li>– tarte</li> <li>– patate</li> <li>– pietanze a base di pasta</li> <li>– torte, crostate, cakes</li> <li>– pasticceria</li> <li>– sfornati/soufflés</li> <li>– budini</li> </ul>
senza coperchio		
sulla piastra		
		
140 a 250 °C		
		
		
o sulla griglia		
		
180 a 250 °C		
		
		
o nel forno a aria	<p>Cuocere al forno normalmente, nel forno ad aria, esige una temperatura più elevata di circa un quinto. Riscaldare/scongellare nel forno ad aria.</p>	<p>Cuocere e arrostitire al forno; medesimi alimenti citati qui sopra.</p>
150 a 250 °C		
		
per riscaldare/Scongellare o cuocere al forno, o arrostitire		<p>Riscaldare/Scongellare pietanze già pronte, con un coperchio</p>

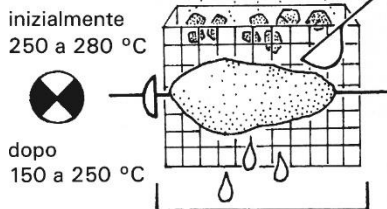
Modo di preparazione      Principio      Applicazione pratica

**8.10 Arrostitire - Rôtir**

al forno, allo spiedo  
senza coperchio

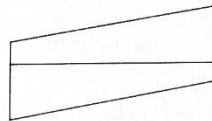


allo spiedo



*Al forno o allo spiedo.* Al forno, rosolare a media temperatura (200 °C), senza coperchio. Eccezione: per pezzi speciali di prima qualità come il roastbeef, la rosolatura non è necessaria (copertura di grasso). In seguito cuocere a bassa temperatura (110-160 °C) bagnando frequentemente con sostanza grassa l'alimento (ma non con altro liquido).  
*Allo spiedo:* arrostitire a temperatura assai elevata e pennellare spesso con sostanza grassa.

- carne bianca e carne rossa (soltanto pezzi teneri)
- pesci grossi
- volatili
- selvaggina
- patate



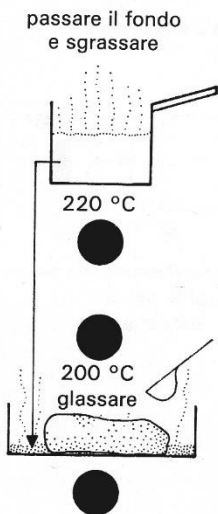
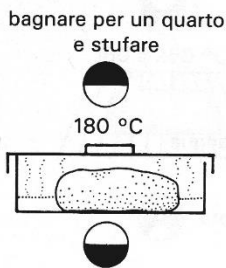
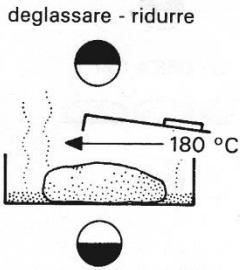
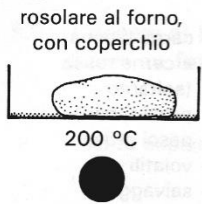
Pezzi sottili = calore forte (fuoco vivo)  
Pezzi spessi = calore debole (fuoco moderato)

Confronto: temperatura della carne (termometro per la carne)

Specie di carne	Colore della carne (prova con l'ago)	Temperatura della carne	Grado di cottura
Carne rossa	rosso scuro	45 gradi	molto al sangue
Carne rossa	rossastro	50 gradi	al sangue
Carne rossa e selvaggina	rosa	60 gradi	cotto a metà
Carne di vitello	chiaro e limpido	70 gradi	ben cotto
Carne di maiale e di volatile		75 gradi	
		85 gradi	

**8.11 Brasare - Braiser (carne rossa)**

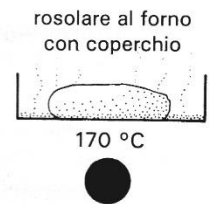
**8.11.1 Glassare - Glacer (carne bianca e volatili)**



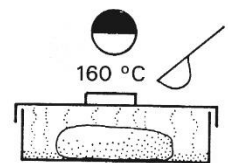
Tutti i modi di cottura indicati alle posizioni 8.11-8.14 sono molto simili fra loro: si tratta sempre di una cottura dolce (stufare), coperta, in poco liquido, o nel sugo dell'alimento stesso. Più un alimento è tenero, più bassa sarà la temperatura di cottura e più ridotta la quantità di liquido.

<i>Brasare la carne rossa</i>	<i>Glassare la carne bianca e i volatili</i>
1.a fase: rosolare a fuoco vivo (200 gradi)	Rosolare (170 gradi)
(assieme alle verdure)	
2.a fase: deglassare (vino o marinata)	
Ridurre	Ridurre a glassa (glassare)
3.a fase: bagnare con il fondo	
Bagnare coprendo per un quarto l'alimento (180 gradi)	Bagnare coprendo per un sesto l'alimento (160 gradi)
Lasciar brasare al forno bagnare ripetutamente	
* glassare	
Ritirare la carne	
4.a fase: ridurre il fondo (ridurre la salsa)	Aggiungere un fondo, vino (o ambedue) e portare a ebollizione
Passare Sgrassare	

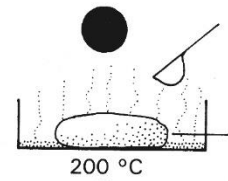
\* Glassare: responsabile di una forte glassatura è anzitutto l'alto contenuto di sostanza gelatinosa (glutine) della carne bianca.



rosolare, deglassare e ridurre, glassare

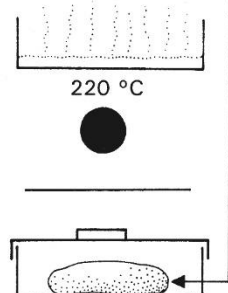


deglassare per un sesto, brasare e glassare



glassare fortemente

aggiungere vino bianco, passare il fondo, sgrassare

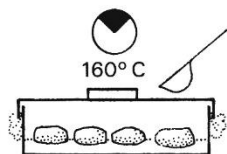
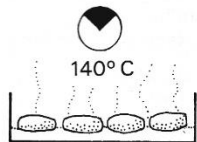




8.12 Brasare - Braiser (pesci e verdure)

8.11.1 Glassare - Glacer (verdure)

far sudare al forno con coperchio



deglassare/brasare/ridurre

Applicazione pratica:

*Pesci:* grassi quali il salmone, magri quali il luccio, lardellare.

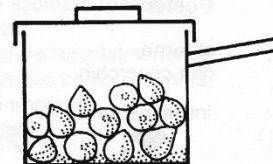
*Verdure*

Tutte quelle a *basso* contenuto zuccherino come cavoli fagiolini porri finocchi

Principio

	Brasare Pesci	Verdure	Glassare Verdure
1.a fase:	Solo ingredienti (generalmente far sudare una Matignon)	Far sudare con gli ingredienti	Dapprima sbollentare
2.a fase:	Aggiungere liquido		
	Fondo di pesce e vino (portare a ebollizione sulla piastra)	Brodo (o altri liquidi) Bagnare l'alimento fino a un terzo della sua altezza. Eventualmente aggiungere un poco di aceto.	Ancora meno brodo o acqua. Aggiungere un poco di zucchero. Brasare
	Al forno, bagnare di tanto in tanto	Al forno	Sulla piastra da ultimo far rinvenire nella glassa

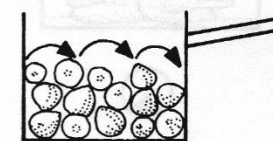
cuocere al vapore, al forno, con coperchio



150° C



rimuovere, glassare



200° C



Applicazione pratica

Verdure *ad alto* contenuto zuccherino come carote barbabietole bianche cipolline castagne

(Motivazione: con l'aggiunta di *un poco* di zucchero al termine della cottura, si aumenta l'effetto della glassatura).

Modo di preparazione

Principio

Applicazione pratica

**8.13 Cuocere in  
casseruola -  
Poêler**

al forno,  
con coperchio  
inizialmente

140 a 160 °C



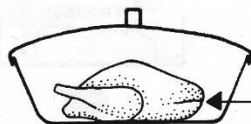
dopo

160 a 180 °C



da ultimo  
ridurre il liquido

220 °C



Far sudare il prodotto alimentare, al forno, con sostanza grassa, senza coperchio e a bassa temperatura. In seguito, cuocere coperto, a temperatura più bassa (140-160 gradi), nel proprio sugo — senza aggiunta di liquidi — bagnando di sovente. Al termine della cottura, scoperchiare e far prendere colore a temperatura leggermente più elevata (160-180 °C).

Volatili a carne bianca  
(pollo, faraona, tacchino)

Selvaggina (pernice,  
anitra selvatica, fagiano)

Volatili a carne asciutta:  
si devono prima lardellare  
o ricoprire di lardo si veda  
anche a pagina 278.

Ritirare la carne

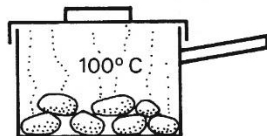
Modo di preparazione

Principio

Applicazione pratica

**8.14 Stufare - Etuver**

con coperchio



120 a 140 °C



Riscaldare la sostanza grassa, aggiungere l'alimento — con poco o senza liquido — coprire e far sudare. Cuocere a una temperatura tale (120-140 °C) in modo che il sugo non evapori.

- pesci
- pezzetti di carne (ad esempio fricassea)
- frutta
- verdure, specialmente se acquose come zucchine e pomodori
- funghi

# 9. Convenience-Food

## 9.1 Concetto e possibilità di applicazione

L'espressione «Convenience-Food» è originaria dell'America e come molte altre simili espressioni, è correntemente usata nel mondo intero. Questo termine si potrebbe liberamente tradurre: «alimentazione comoda». L'espressione «Convenience-Food» può essere definita nel modo seguente: *ogni prodotto grezzo che sia in qualche modo (prelavorato) semilavorato e pronto all'uso è un «Convenience-Food»*. Gli esempi che seguono costituiscono ampia spiegazione.

Molti secoli, fa e in parte presso alcune tribù ancora oggi, si usava ridurre in granulato o in farina i semi e i granelli di varie piante e frutti servendosi di un rudimentale mortaio o di altri utensili primitivi. Questi prodotti così trattati possono essere definiti già «convenience-food». Anche dalla fermentazione e dall'essiccazione del tè, dalla torrefazione e dalla macinazione del caffè si ricavano e si usano da tempo prodotti semilavorati. Si tratti dunque di caffè tostato, di cereali macinati, di carote pelate, di pesci filettati, di costolette o scaloppine preparate o impanate, di gelato o di vivande già pronte, tutti questi articoli appartengono al cosiddetto «Convenience-Food». Quelle aziende la cui offerta consiste di un servizio rapido di prodotti finiti, di Convenience-Food, vengono designate quali *aziende Fast-Food, o a rapido servizio*. Da alcuni anni è stato coniato un vocabolo più raffinato, cioè «Ready-Food». Con questa espressione s'intende, *ogni genere di vivande, pietanze e piatti già pronti al consumo*.

Le precedenti spiegazioni dimostrano in modo inequivocabile che, già in passato, l'uomo si impegnava per tenere a sua disposizione determinati generi alimentari parzialmente già pronti.

La questione quindi non è sorta soltanto dopo l'introduzione dei motti «razionalizzazione», «automazione» e «carenza di personale», ma ha subito invece

un'evoluzione rapidissima parallelamente allo sviluppo, rispettivamente uso, industriale.

Se esaminiamo più a fondo le possibilità d'impiego di questi cibi constatiamo subito che esse sono praticamente illimitate. La difficoltà consiste nella scelta del loro uso, in modo da non ridurre la produttività di lavoro, ma anzi di incrementarla e nel contempo di diminuire le spese. Sarebbe infatti insensato mandare un apprendista cuoco o un cuoco dal pescivendolo per ordinare e prelevare 2 kg di filetti di sogliola: l'incaricato dovrebbe allora attendere fintanto che il commerciante abbia filettato le sogliole e parato i filetti che egli si porterà in azienda.

Nel medesimo tempo il cuoco avrebbe potuto effettuare lui stesso questo lavoro, nella propria azienda o, avrebbe potuto, comunque dedicarsi ad un altro importante lavoro.

È invece del tutto legittimo che, in caso di inatteso bel tempo, in un'azienda si possa ricorrere al «Convenience-Food» per poter far fronte senza problemi, all'improvvisa, massiccia affluenza di avventori. Ma dobbiamo sapere dove, come e quando è utile e razionale ricorrere al Convenience-Food.

### Dove:

- in tutti gli alberghi, ristoranti e luoghi di ristorazione
- nelle mense, locali per la ristorazione del personale e altre istituzioni pubbliche
- negli ospedali
- nelle caserme militari
- nell'economia domestica
- in occasione di importanti manifestazioni.

### Come:

- prodotti parzialmente lavorati
- prodotti pronti per la cottura
- prodotti precucinati (Ready-Food)
- prodotti pronti per il servizio.

**Quando?**

- per una maggior razionalizzazione
- nel caso di penuria di personale e di ristrettezza di posto
- difficoltà d'approvvigionamento
- d'immagazzinamento
- installazioni per la cottura non idonee
- locali di produzione e di finitura inadatti
- scarsa disponibilità di tempo.

L'impiego di cibi pronti per la cottura o al consumo deve essere stabilito nell'ambito di una corretta organizzazione aziendale, nel quadro della tecnica culinaria. Ciò implica una formazione completa adeguata del personale incaricato degli acquisti, della produzione e di vendita. Tutti i dipendenti incaricati della produzione e finitura degli alimenti devono essere parimenti istruiti. Istruzione che non dovrà consistere di semplici informazioni e indicazioni impartite dai rappresentanti delle varie ditte fornitrici, bensì in corsi speciali, durante i quali verranno analizzati dettagliatamente e chiariti tutti i problemi riguardanti il «Convenience-Food». Occorre tener presente che ogni prodotto parzialmente lavorato o pronto alla cottura o al consumo va trattato con la massima cura e, al pari delle pietanze e dei pasti cucinati con generi alimentari freschi, è soggetto ad un tocco di finitura. In quelle aziende dove vengono regolarmente istruiti cuochi apprendisti e apprendiste, è indispensabile orientarli (oltre all'istruzione metodica culinaria convenzionale) in merito alla tecnica del Convenience-Food.

D'altra parte è ovvio che in quelle aziende, nelle quali si preparano e si servono esclusivamente o in maggior parte Convenience-Food, non è né possibile, né permessa una seria formazione professionale di apprendisti/e cuochi.

## 9.2 Fasi di preparazione e finitura

Come dimostra lo schema che segue *le fasi di preparazione principali* cui sono soggetti i generi alimentari sono quattro. Dal semplice esempio che citiamo qui appresso risulta chiaro come le varie fasi di preparazione siano fra di loro parzialmente interdipendenti.

**Fase 0**

Corrisponde, ad esempio, all'acquisto di un pollo d'ingrasso intero.

**Fase 1**

Il pollo viene parato e svuotato; si ottiene così un *prodotto parzialmente preparato*.

**Fase 2**

In seguito viene tagliato e porzionato: con questa operazione si avrà un *prodotto pronto per la cottura*.

**Fase 3**

Seguendo un modo di preparazione convenzionale, ad esempio, stufare, cuocere al salto, ecc., il pollo così cucinato rappresenterà un *prodotto precotto (pre-cucinato)*.

**Fase 4**

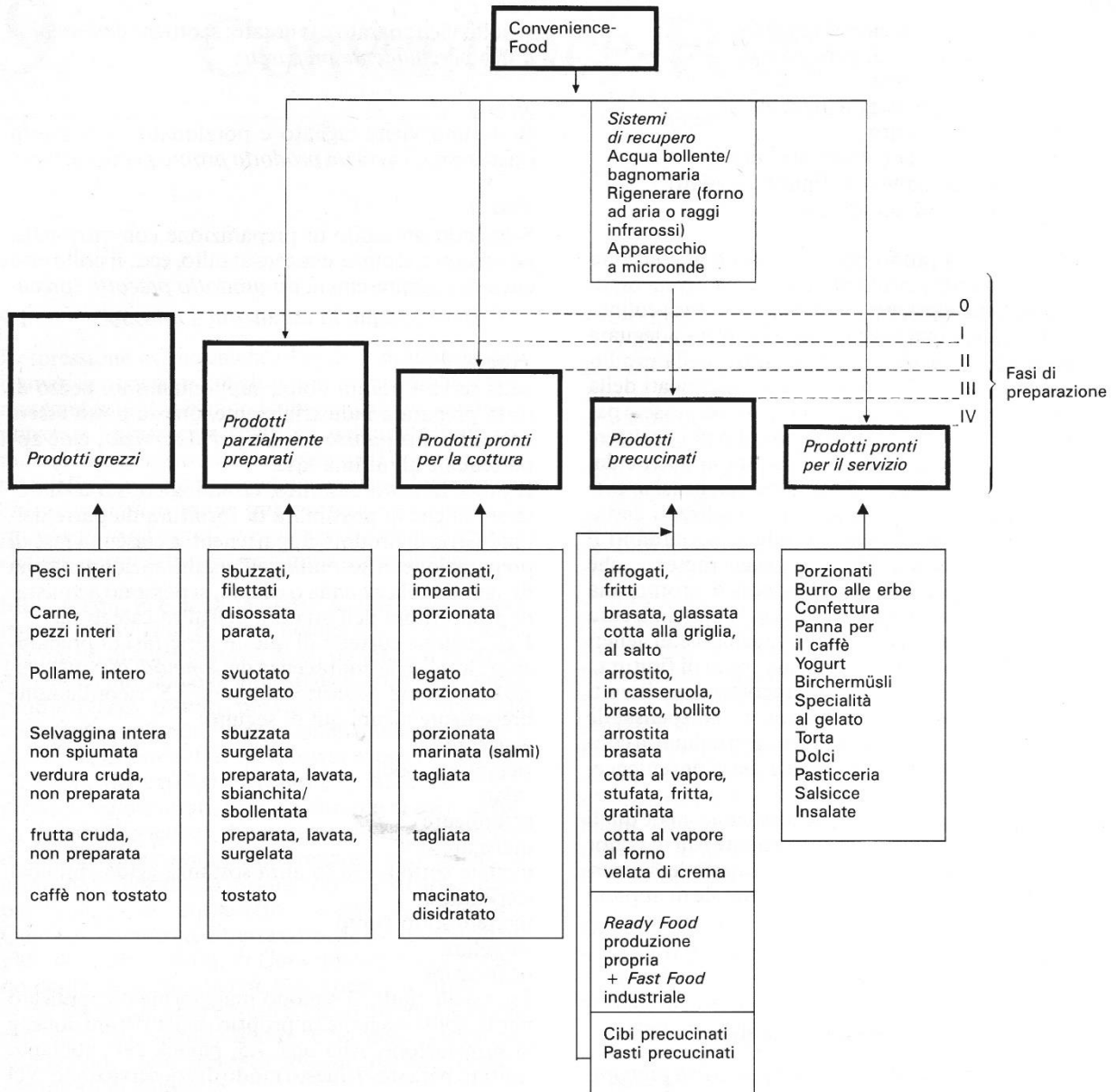
Se si servirà poi un dolce, supponiamo un pezzo di torta preparata industrialmente, questa potrà essere definita un *prodotto pronto per il servizio*, cioè appartenente all'ultima fase.

Il procedimento descritto, cronologico, sta a dimostrare anche la possibilità di fornitura da parte dell'industria di prodotti appartenenti a ciascuna fase di preparazione; a seconda dell'organizzazione interna di ogni singola azienda o cucina, si possono acquistare prodotti ora dell'una ora dell'altra categoria.

L'esecuzione corretta di queste varie fasi di preparazione implica la conoscenza dei «*metodi di conservazione*». Come descritto alla pos. 7.5, ricordiamone brevemente alcuni qui di seguito:

- essiccare
- riempire a caldo
- salare
- affumicare
- marinare
- mettere sotto aceto (o altra sostanza acida chimica)
- sterilizzare
- mettere sotto vuoto
- surgelare
- liofilizzare.

Fra quelli citati, il metodo maggiormente applicato per la conservazione in proprio, nella ristorazione, è la surgelazione. Alla pos. 7.5, pagina 288, abbiamo trattato per esteso questo modo di conservazione. Nel settore industriale, accanto ai metodi di conservazione già citati, si ricorre anche ad altri sistemi quali: la pastorizzazione, la uperizzazione, l'acidificazione chimica, il sistema Nacka, ecc. Con la giusta scelta del metodo di conservazione per ogni tipo di genere alimentare è possibile conservare un prodotto preparato in una delle fasi descritte (= un prodotto Convenience-Food) per un periodo desiderato.



### 9.3 Sistemi di recupero

Il recupero di Convenience-Food si effettua con diversi sistemi che non alterano né la qualità né l'aspetto del cibo.

Allo scopo è necessario compilare per ogni prodotto pronto alla cottura una scheda sulla quale figurino i dati essenziali:

- genere del prodotto
- unità, peso, numero delle porzioni
- fornitore
- utensili (apparecchi) di recupero
- durata di recupero
- finitura: liaison, condimento, aggiunte, ecc.
- modo di presentazione.

Al punto 2.3.3 sono descritte le diverse funzioni dei sistemi di recupero. Per il recupero di Convenience-Food, quelli più usati sono i seguenti:

- acqua bollente (bagnomaria)
- rigenerare (forno ad aria o raggi infrarossi)
- microonde.

#### Acqua bollente / Bagnomaria

Come già citato nel capitolo «Surgelazione» (si veda a pag. 289) e al punto 7.5.3 «Sistema Nacka», l'acqua bollente, quale mezzo di recupero viene principalmente usata per il sistema di recupero con l'apparecchio automatico per riscaldare i sacchetti di alimenti surgelati.

In un grande bagnomaria, recipiente fisso o ribaltabile, o eventualmente anche in una capiente marmitta, viene mantenuta a temperatura costante di 85 °C/90 °C una quantità relativamente grande di acqua. Il rapporto fra il volume dell'acqua e quello dei sacchetti in polietilene immersi dovrebbe essere almeno di 20:1. Al momento dell'immersione dei sacchetti contenenti gli alimenti congelati o surgelati, la temperatura dell'acqua non dovrebbe mai abbassarsi di oltre 5 °C, al massimo. La durata di riscaldamento degli alimenti varia a seconda del volume e della specie dei prodotti. Si possono simultaneamente riscaldare in un medesimo bagnomaria diverse componenti di un menu. Attenzione! Aprire i sacchetti usando la massima prudenza: sussiste il pericolo di scottarsi. A seconda degli alimenti così scongelati, si possono disporre gli stessi direttamente sui piatti o mantenere in caldo in un bagnomaria. Vedasi a pagina 53: bagnomaria automatico.

#### Microonde

Il principio di funzionamento del sistema a microonde è già stato spiegato (al punto 2.3.3) sotto il titolo «Sorgenti di calore e sistemi di recupero». Questo procedimento di preparazione va considerato soltanto un processo di riscaldamento e non un modo vero e proprio di cottura.

È consigliabile scongelare i prodotti surgelati prima di utilizzare questo sistema per il recupero degli alimenti.

Raccomandazioni per l'uso di un forno a microonde:

- mai introdurre nel forno oggetti di metallo.
- Le salse, se possibile, devono essere riscaldate a parte.
- La salsa che ricopre le vivande, durante il riscalda-

mento facilmente spruzza sui bordi del piatto insudiciandoli; sostituire i piatti prima del servizio.

- Non mettere nel forno a microonde vivande racchiuse ermeticamente in sacchetti di plastica: potrebbero scoppiare per effetto della pressione del vapore che si sviluppa all'interno dell'involucro.
- Disporre le singole pietanze su piatti di porcellana, di vetro o di materia sintetica, avendo cura di imburrare leggermente o pennellare con sostanza grassa detti utensili, prima di usarli.
- Gli alimenti rigenerati con il sistema del forno a microonde molto spesso, a seconda del modo in cui erano conservati, subiscono alterazioni di sapore; è doveroso quindi, dopo averli riscaldati, assaggiarli e rettificare di conseguenza.
- L'apparecchio a microonde deve essere sempre mantenuto pulito alla perfezione.
- Inserire l'apparecchio soltanto quando nel forno c'è un prodotto.

Salvo qualche rara eccezione, tutti i prodotti messi in un forno a microonde sono precucinati secondo uno dei principali modi di preparazione. Il forno a microonde è quindi un apparecchio di recupero eccezionale per il Convenience-Food.

#### Apparecchi per rigenerare

Come già descritto al punto 2.3.3 si tratta di apparecchi con due sistemi di funzionamento: riscaldamento ad aria o riscaldamento a radiazione (raggi infrarossi).

Questi apparecchi sono principalmente impiegati per grandi carichi, come ad esempio in occasione di un banchetto o di un party. I pasti precucinati vengono disposti, porzionati, direttamente sui piatti di portata o individuali e coperti con le campane/cloches. Carrelli speciali consentono il carico e lo scarico nel forno di 32 fino a 72 pasti in una sola volta. Il tempo di riscaldamento è di soli 15 minuti.

L'impiego di questi apparecchi è molto razionale per la distribuzione di pasti nelle mense, in occasione di banchetti e specialmente in ristoranti che servono una clientela di gruppo, in tempi diversi e imprevisti (comitive che arrivano in autopullman, treno e aereo).

#### 9.3.1 Ready-Food di propria produzione

Come già spiegato con l'espressione «Ready-Food» s'intende ogni genere di *vivande e pasti precucinati, pronti al consumo*.

I metodi di conservazione e i sistemi di recupero per

questo tipo di cibi sono limitati. Entrano in considerazione i seguenti metodi di conservazione:

- *refrigerati, disposti* in un recipiente o su un piatto, ricoperti con un foglio trasparente aderente si conservano per 12-48 ore;
- *messi sotto vuoto* e refrigerati, si conservano per circa 6 giorni;
- *surgelati*, in sacchetti speciali di polietilene, da disporre sui piatti dopo la scongelazione e la finitura; si conservano per circa 3 mesi; si veda in dettaglio in merito a questo sistema al punto 7.5.2.2.

Applicare i seguenti sistemi di recupero:

- forni a microonde
- bagnomaria.

Per ogni produzione in proprio di Ready-Food sono indispensabili le seguenti premesse:

- rispetto assoluto delle norme d'igiene;
- ottime e collaudate ricette;
- osservanza delle prescrizioni per la durata di conservazione;
- indicazione su ogni imballaggio del contenuto e della data di scadenza;
- pianificazione della produzione (sistemi e quantitativi);
- stoccaggio a regola d'arte;
- accurato e corretto recupero.

#### Esempi di produzione propria, assortimento

Salsicce di maiale alla contadina, con cipolle, arrosto macinato ai funghi di Parigi, fricasea di vitello alla casalinga, carne di manzo à la mode, sminuzzato di manzo con purea di patate, uccelli scappati di manzo, lingua di manzo in salsa al Madera, pollo al curry, spezzatino di manzo, carne di maiale in umido con contorno di verdure, salmi di maiale alla casalinga, bistecca macinata in salsa alla paprica, arrosto di maiale, trippa à la mode de Caen, piccata milanese, prosciutto in salsa al Madera con ratatouille, Szegediner gulasch, bisque de homard, bouillabaisse, lasagne verdi, cannelloni alla crema, chenelle di fegato in salsa alle cipolle, Veal and ham pie e ancora altre specialità nazionali e regionali.

#### 9.4 Redditività

Dallo schema che segue risulta chiaro il progressivo aumento dei costi dopo ogni fase di lavorazione. In compenso però diminuiscono le perdite dei prodotti dovute a minor scarto, ecc. e di conseguenza le spese salariali e generali sono ridotte.

Inoltre occorrono meno spazio, minor numero di macchine e installazioni e quindi le spese d'investimento, di manutenzione e gli interessi d'ammortamento si riducono sensibilmente.

Ecco qui di seguito un esempio molto semplice:

#### Redditività

*Prodotto grezzo*

Prezzo di costo
Perdite e scarti
Salari
Spese aziendali
Guadagno

*Prodotto parzialmente preparato*

Prezzo di costo
Perdite e scarti
Salari
Spese aziendali
Guadagno

*Prodotto pronto per la cottura*

Prezzo di costo
Perdite e scarti
Salari
Spese aziendali
Guadagno

*Prodotto precucinato*

Prezzo di costo
Perdite e scarti
Salari
Spese aziendali
Guadagno

*Prodotto pronto per il servizio*

Prezzo di costo
Spese aziendali
Guadagno



# 10. Le ricette: le principali preparazioni di base

## 10.1 Basi e ingredienti – Bases et ingrédients

### 10.1.1 Marinade – Marinades

Esistono diverse specie di marinade, anche se servono tutte ad un unico scopo:

- far penetrare nella carne o nel pesce i vari aromi;
- intenerire le fibre di alcuni pezzi di carne;
- assicurare la conservazione dei prodotti per un determinato periodo di tempo.

Per evitare il «soffocamento» della carne, occorre usare capaci recipienti.

---

#### Marinades rapides – Marinade rapide

---

##### *Ingredienti*

- *per i pesci*: succo di limone, spezie e erbe aromatiche
- *per pasticci*: spezie, Cognac e Madera
- *per le grigliate*: olio, spezie e erbe aromatiche a volontà
- *per l'agnello*: olio, diverse erbe, aglio schiacciato.

##### *Preparazione*

Lasciar riposare nella marinata 15-30 minuti a seconda del grado di aromatizzazione desiderato.

---

#### Marinades crues pour les viandes de boucherie e le gibier – Marinade cruda per carni da macello e selvaggina

---

##### *Ingredienti per 5 litri*

4,5 litri di vino rosso o bianco

5 dl di aceto  
 2 foglie di alloro  
 3 chiodi di garofano  
 20 g di pepe in grani, sminuzzato  
 Una «mirepoix» di:  
 400 g di cipolle  
 200 g di carote  
 150 g di sedano  
 2 spicchi d'aglio  
 20 g di bacche di ginepro (solo per selvaggina)  
 Un mazzetto di timo e uno di rosmarino.

##### *Preparazione:*

- mettere in un recipiente inossidabile e grande quanto basta per ricoprire la carne con il liquido: il pezzo di carne, gli aromi, il vino e l'aceto;
- mescolare bene gli ingredienti, porre sulla carne un peso e lasciar riposare per alcuni giorni al fresco.

*Osservazione:* è consigliabile condire la mirepoix e farla rinvenire prima di aggiungerla, in modo che il suo sapore si sviluppi al massimo.

---

#### Marinades cuites – Marinade cotta

---

##### *Ingredienti*

Come per le marinade crude.

##### *Preparazione*

- portare a ebollizione gli ingredienti aromatici
- lasciar raffreddare fino a 50 °C
- aggiungervi la carne, porvi sopra un peso
- lasciar riposare in frigorifero per 1-3 giorni.

---

**Altre marinade**

---

**Barbeque-Marinade / Marinata Barbeque** per grigliate

**Saumure-Salzlake** per mettere in salamoia carne di maiale, di manzo o pesce.

**10.1.2 Gelatine - Gelées**

---

**Gelée de viande – Gelatina di carne**

---

**Ingredienti per circa 5 litri**

4 kg di ossa di vitello spaccate a pezzetti

3 kg di piedini di vitello

7 litri di fondo bianco/fond blanc

500 g di cotenne

1 mazzetto guarnito (bouquet garni)

sale

**Per chiarificare**

800 g di carne di vacca magra, tritata

2-3 albumi

1 sacchettino di spezie

**Preparazione**

- sbianchire le ossa di vitello, i piedini e le cotenne
- aggiungere il fond blanc freddo, portare a ebollizione
- schiumare, aggiungere il mazzetto guarnito e il sale
- cuocere dolcemente a scoperto, per 4-5 ore
- sgrassare di tanto in tanto
- passare alla stamigna
- *lasciar raffreddare*
- chiarificare con gli ingredienti citati a questo scopo
- passare, assaggiare
- aromatizzare con dell'ottimo Madera
- se necessario colorare con del caramello.

**Osservazione:** prima di procedere alla chiarificazione controllare il grado di densità, versando una cucchiainata di liquido in un piattino refrigerato.

Se occorre, rettificare con l'aggiunta di qualche foglio di gelatina commestibile. Per non compromettere la qualità della gelatina, non bisognerebbe aggiungere più di 6-8 fogli per ogni litro (circa 15 g).

**Gelée de volaille – Gelatina di pollo**

Si prepara come la gelatina di carne, ma utilizzando un fondo bianco/fond blanc di pollo.

**Gelée de poisson – Gelatina di pesce**

Preparare carne di pesce economico tritata, cipolle e la parte bianca di porro tagliate, un albume e un poco di vino bianco; mettere in infusione in un fumetto freddo di pesce. Portare a ebollizione rimstando delicatamente, ritirare dal fuoco e lasciar riposare per mezz'ora. Aggiungere per ogni litro di liquido circa 12-13 fogli di gelatina commestibile, preventivamente rammolliti in acqua tiepida e sciolti nel fumetto di pesce. Schiumare e passare con prudenza attraverso un tovagliolo.

**10.1.3 Panate – Panades****In generale**

Le panate si impiegano in particolare nella preparazione di chenelle e di farce. Hanno lo scopo di legare e di aumentare il volume della farcia. Le panate si usano sempre fredde.

---

**Panade à la farine – Panata di farina**

---

**Ingredienti**

1 l di acqua

20 g di sale

150 g di burro

600 g di farina

**Preparazione**

- portare a ebollizione in una casseruola l'acqua, il sale, il burro
- aggiungere la farina in una sola volta, lontano dal fuoco e rimestare velocemente
- rimettere la casseruola sul fuoco e continuare a rimestare fintanto che la massa si stacca dalla casseruola
- ritirare dal fuoco e lasciar raffreddare.

---

**Panade au pain – Panata di pane**

---

**Ingredienti**

1 l di latte

900 g di pane bianco, rafferma.

**Preparazione**

- togliere la crosta al pane e tagliare la mollica a tocchetti

- metterli a mollo nel latte caldo
- in un sautoir a fuoco vivo, rimestare con una spatola di legno fintanto che si ottiene un impasto spesso e asciutto
- ritirare dal fuoco e lasciar raffreddare.

---

**Panade de riz – Panata di riso**


---

**Preparazione**

- cuocere il riso nel brodo; deve risultare ben cotto
- aggiungere il burro
- lavorare con una spatola di legno fino ad ottenere una massa compatta e liscia
- ritirare dal fuoco e lasciar raffreddare.

**10.1.4 Farce – Farces****In generale**

Affinché le farce delicate non formino grumi, vanno lavorate sempre molto fredde; è pure utile interrompere il lavoro e riprenderlo dopo aver lasciato l'impasto a riposare in frigorifero. Occorre la massima prudenza nell'uso di sostanze coloranti e di spezie piccanti.

---

**Farce mousseline – Farcia mousseline**


---

**Ingredienti per 1 kg**

500 g di polpa di vitello  
 200 g di ghiaccio tritato fine  
 3 dl di panna  
 5 albumi  
 condimento

**Preparazione**

- passare la carne al tritacarne (Wolf) usando il disco con i fori più grandi ed in seguito lavorarla nel tritatutto (Blitz/Cutter)
- aggiungere a poco a poco il ghiaccio tritato e continuare a lavorare fintanto che l'impasto sia molto fine
- versare la massa in una terrina e incorporarvi delicatamente a poco a poco gli albumi e la panna
- condire con sale, pepe bianco e noce moscata
- a piacere si possono ancora aggiungere: funghi di Parigi tritati, dadini di lingua, di tartufo, fegato di pollame o fegato d'oca.

---

**Farce simple – Farcia semplice, per semplici pietanze calde**


---

**Ingredienti per 1 kg**

200 g di polpa di maiale  
 250 g panata di pane o di farina  
 50 g di lardo  
 2 uova intere  
 5 tuorli d'uova  
 250 g di ghiaccio finemente tritato  
 un poco di panna e condimento.

**Preparazione**

- passare al macinacarne, utilizzando il disco a fori grandi, dapprima il lardo\* ed in seguito la carne
- \* lavorare il lardo nel cutter molto fine e toglierlo
- tritare ora nel cutter la carne macinata, aggiungendovi per gradi il ghiaccio tritato
- di seguito incorporarvi il lardo, la panata, le uova e i tuorli, le spezie, la panna
- ritirare la farcia.

**Osservazione:** per evitare che l'impasto si riscaldi, azionare il cutter a brevi intervalli; mai inutilmente.

---

**Farce pour les viandes – Farcia per le carni (calde)**


---

**Ingredienti per 1 kg**

250 g di polpa di vitello  
 200 g di lardo  
 3 tuorli d'uova  
 250 g di carne di maiale  
 250 g di ghiaccio tritato fine  
 condimento

**Preparazione**

- seguire lo stesso procedimento della farcia semplice
- questa farcia può essere raffinata con l'aggiunta di panna
- a piacere aggiunta di funghi di Parigi tritati, dadini di lingua, di tartufo, fegato di pollame, fegato d'oca.

---

**Farce de gibier – Farcia di selvaggina**


---

**Ingredienti**

400 g di carne scelta di selvaggina

150 g di carne di maiale  
 250 g di ghiaccio tritato fine  
 50 g di scalogno  
 poco burro  
 Cognac, Madera  
 200 g di lardo  
 150 g di fegato di pollame  
 1 mela  
 condimento  
 un poco di panna

**Preparazione**

- far saltare velocemente in poco burro: lo scalogno, la mela tagliati in rondelle, e il fegato di pollame
- fiammeggiare con il Cognac e il Madera
- lasciar raffreddare
- procedere come per le farce precedenti
- raffinare con l'aggiunta di panna.

---

**Farce de poisson – Farcia di pesce**

---

**Ingredienti per 1 kg**

500 g di polpa di pesce, parata, senza lisce  
 3 albumi montati a neve  
 sale, pepe bianco, noce moscata  
 200 g panata di farina  
 2 dl di panna

**Preparazione**

- lavorare la polpa parata e dislicata del pesce nel Cutter
- aggiungere poco per volta la panata
- passare al setaccio fine e raccogliere in una terrina
- lasciar raffreddare in frigorifero
- amalgamarvi con prudenza le chiare d'uova montate a neve e
- da ultimo la panna
- condire

---

**Farce mousseline de poisson – Farcia mousseline di pesce**

---

**Ingredienti per 1 kg**

500 g di polpa di pesce, parata, senza lisce  
 3 albumi montati a neve  
 condimento  
 5 dl di panna  
 2 uova intere

**Preparazione**

- esattamente come la precedente farcia di pesce, ma senza panata.

**10.1.5 Duxelles**

**In generale**

Con questa denominazione s'intendono svariate combinazioni di macinati, principalmente di champignons, scalogni, prezzemolo, che servono da ripieno.

**Duxelle sèche – Duxelle asciutta**

Far sudare nel burro gli scalogni tritati, aggiungervi i funghi di Parigi, pure tritati, stufare brevemente, condire e terminare con l'aggiunta di un trito di prezzemolo fresco.

**Duxelle pour légumes farcis –**

**Duxelle per ripieno di verdure**

Alla duxelle asciutta, come precedentemente descritta, aggiungere: purea di pomodoro, vino bianco, demi-glace, come pure mollica di pane; stufare il tutto e ridurre alla consistenza desiderata.

**Duxelle pour tartelettes farcies –**

**Duxelle per ripieno di tartelette**

Mescolare un quantitativo di duxelle asciutta con uno corrispondente di farcia mousseline o di prosciutto cotto macinato fine.

**10.1.6 Ingredienti per fondi, brodo, salse, minestre  
 Ingrédients pour fonds, sauces, potages**

**Bouquet aromatique – Mazzetto odoroso**

È composto da:  
 timo, foglie d'alloro e rametti di prezzemolo, sovente avvolti in una foglia di porro e accuratamente legati assieme.

Il mazzetto può essere inoltre completato con: rosmarino, sedano a costa e santoreggia, a seconda dell'uso. La grossezza del mazzetto è proporzionata alla quantità del liquido.

**Bouquet garni pour fonds blancs –**

**Mazzetto guarnito per fondi bianchi**

Si compone di:  
 – porro, tagliato in senso longitudinale, ben lavato

- carote pelate (poche) e sedano
- cipolle steccate con chiodi di garofano e foglie d'alloro.

Tutto ben unito con uno spago, meglio in un sacchetto di garza (riciclabile).

**Bouquet garni pour bouillon –  
Mazzetto guarnito per brodo**

Aggiungere ad un mazzetto come quello descritto per i fondi bianchi un po' di verza. Le cipolle in questo caso vengono divise per metà lasciando loro la buccia esterna e preventivamente abbrustolite.

**Osservazione:** del sedano a coste si può usare anche la sola costa ben lavata. La verza dev'essere utilizzata con parsimonia, per il suo sapore dominante e poiché rende il brodo grigiastro. Il mazzetto guarnito si può completare con altre erbe aromatiche, secondo l'uso che s'intende fare.

Si calcoli un mazzetto di 50-100 g per ogni litro di liquido. Gli aromi, se correttamente dosati, danno un profumo equilibrato.

**Mirepoix – Mirepoix  
(= verdure tagliate in dadi e rosolate)**

È un assortimento di verdure tagliate in dadi, comprendente: cipolle, carote, sedano, porro, aglio, con grani di pepe pestati, foglie d'alloro, chiodi di garofano, timo, rosmarino. Come per il mazzetto guarnito l'assortimento di verdure e di ingredienti aromatici può variare con l'aggiunta di altri ingredienti, in base alle vivande che si preparano; ad esempio citiamo la mirepoix bianca per creme di verdura, di cereali, ecc.; la mirepoix per arrosto, senza porro e senz'aglio che potrebbero conferirle un sapore amaro al momento della rosolatura.

**Matignon – Matignon**

È una mirepoix tagliata sottile utilizzata in genere per brodi di rapida cottura. La sua composizione varia a seconda dell'uso; per determinate pietanze la si fa stufare unitamente a dadini di prosciutto.

**Sachet d'épices – Sacchetto aromatico**

Si compone di diverse spezie e erbe aromatiche raccolte in una garzina, i cui quattro angoli vengono accuratamente riuniti e legati con uno spago, lasciato lungo in modo che sporga dalla pentola e faciliti il ritiro del sacchetto, che cuocerà con gli alimenti (diverse specie di carne, salmi, crauti, fagioli o minestre e salse varie).

**10.1.7 Burri composti – Beurres composés**

**Preparazione**

*Tutte le indicazioni seguenti si riferiscono ad un quantitativo di burro di 1 kg.*

Utilizzare di preferenza burro pregiato. Lavorare dapprima il burro fintanto che risulti morbido e liscio in modo da poter incorporarvi facilmente gli altri ingredienti.

**Beurre d'ail – Burro all'aglio:** 200 g di aglio tritato finissimo, succo di limone, condimento.

**Beurre d'anchois – Burro d'acciughe:** 300 g di filetti d'acciughe ridotti in purea o di pasta d'acciughe, succo di limone, niente sale.

**Beurre d'aneth - Burro all'aneto:** 150 g di aneto tritato finissimo, succo di limone, condimento.

**Beurre au basilic – Burro al basilico:** 150 g di basilico tritato finissimo, succo di limone, condimento.

**Beurre Café de Paris – Burro Café de Paris**

**Ingredienti**

50 g di prezzemolo	} tritare il tutto
20 g di dragoncello	
5 g di maggiorana	
5 g di basilico	
3 g di salvia	
50 g di scalogno	
5 g di aglio	
10 g di rafano grattugiato	
30 g di filetti di acciughe ridotti in purea	
50 g di senape	
15 g di sale	
pepe - pepe di Caienna	
il succo di 1 limone	
0,5 dl di Cognac	

**Preparazione**

Lavorare bene il burro a spuma e amalgamare con gli altri ingredienti. Assaggiare.

Mantenere questo composto in un luogo tiepido; attenzione che non rapprenda.

È particolarmente indicato per l'entrecôte.

Si calcoli una cucchiata colma per persona. Il burro composto si serve adagiato sulla porzione di carne.

**Beurre Colbert – Burro Colbert:** Burro alle erbe (alla maître d'hôtel) con 50 g di glassa di carne sciolta, 50 g di dragoncello tritato.

**Beurre d'écrevisse – Burro di gamberi:** 250 g di carne di gamberi ben cotta, rossa, e ridotta in purea, Cognac, succo di limone e condimento.

**Beurre di homard – Burro d'astice:** 250 g di scarti di carne d'astice ben cotti, di un bel colore rosso, ridotti in purea, Cognac, succo di limone, condimento.  
**Osservazione:** per la preparazione di burro d'astice o di gamberi si possono utilizzare anche la corazza a pezzi, facendola rosolare velocemente nel burro, spegnere con del Cognac e stufare con un fondo di pesce; lasciar raffreddare e utilizzare anche il «burro» di cottura, sgrassato e chiarificato.

**Beurre maître d'hôtel – Burro alle erbe (alla maître d'hôtel):** 200 g di prezzemolo fresco tritato, succo di limone, condimento.

**Beurre de moutarde – Burro di senape:** 150 g di senape, succo di limone, condimento.

**Beurre de piment – Burro di peperoncino:** 300 g di peperoncini rossi, stufati nel burro e ridotti in purea, condimento. Guarnizione: 100 g di piccolissimi dadini di peperoncino, stufati.

**Beurre di raifort – Burro di rafano:** 200 g di limone, pelato e grattugiato finissimo, succo di limone, condimento.

### 10.1.8 Leganti – Liaisons

#### Scopo

- ispessire un liquido
- rendere più vellutata una salsa
- rilevare il sapore

#### Fecole/Amidi

**Si utilizzano per:** minestre, salse  
– mescolare con un fondo freddo, vino, latte o acqua  
– stemperare nel liquido bollente con la frusta

**Osservazione:** l'aspetto dell'addensamento varia a seconda della fecola utilizzata:

**Amido di frumento «Frumina»:** opaco, torbido  
**Amido di mais «Maizena» e amido di patate «Fecola»:** trasparente, viscoso  
**Amido di riso:** trasparente.

#### Farine e sostanza grassa

#### Roux – Roux (farina rosolata nel burro)

##### Ingredienti per 1 litro di minestra

30 g di burro  
50 g di farina

##### Ingredienti per 1 litro di salsa

60 g di sostanza grassa  
80 g di farina

#### Preparazione

- sciogliere in una casseruola o in un sautoir il burro o la sostanza grassa
- incorporare la farina passandola al setaccio
- cuocere a fuoco moderato, rimestando con la frusta senza arrestarsi per qualche minuto
- prima di unirvi il liquido, lasciar raffreddare.

#### Si distinguono:

Roux blanc - Roux bianco = amalgamare e ritirare dal fuoco  
Roux blond - Roux biondo = imbiondire fino a quando abbia acquistato un colore biondo e ritirare dal fuoco  
Roux brun - Roux bruno = rosolare bene fino a quando abbia assunto un colore nocciola e ritirare dal fuoco.

**Osservazione:** con il calore l'amido della farina si trasforma in destrina, e la farina perde così il suo tipico sgradevole «sapore». A seconda dell'uso si usi un roux bianco, biondo o bruno.

#### Beurre manié – Burro maneggiato

#### Ingredienti

burro  
farina

**Preparazione**

- impastare, schiacciando con una forchetta una quantità equivalente di burro e farina
- lavorare bene fin quando l'impasto si stacchi dal recipiente .

**Osservazione:** questo burro viene generalmente utilizzato per legare salse o per la preparazione di salse «al minuto/à la minute».

Anche il burro maneggiato lo si lascia cuocere solo per breve tempo con gli altri ingredienti, affinché la farina possa legare e il sapore della salsa non si alteri.

**Panna**

**Si utilizza per:** salse

- ridurre assieme alla salsa
- o ridurre separatamente e aggiungere alla salsa.

**Osservazione:** qualora la salsa impazzisca, la si potrà nuovamente legare con il fondo che conviene.

**Si usa per:** minestre

- aggiungere alla minestra terminata
- mai farla cuocere con la minestra (mantiene meglio il suo sapore).

**Tuorlo d'uovo**

**Si impiega:** per ispessire e legare salpicon per crocchette, krapfen di pollame, ecc., per l'impasto di crocchette di patate.

**Preparazione**

- unire il tuorlo d'uovo all'impasto ancora bollente, rimestando velocemente con forza .

**Osservazione:** le salse ad alto contenuto d'amido possono essere nuovamente portate a ebollizione dopo l'ispessimento.

**Si usa per:** crema inglese, crema bavarese, creme da ripieno, ecc.

**Preparazione**

- lavorare il tuorlo d'uovo, eventualmente con l'aggiunta di zucchero
- aggiungere, sempre rimestando con forza, latte preventivamente bollito o pastorizzato, bollente
- portare a 80 °C massimo e raffreddare immediatamente.

**Tuorlo d'uovo e panna (liaison)****Ingredienti per un litro di minestra**

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 dl di panna

**Ingredienti per 1 litro di salsa**

- 2-4 tuorli d'uova
- 2 dl di panna

**Preparazione**

- amalgamare bene il tuorlo d'uovo con la panna fino ad ottenere una «liaison»
- mescolare questa «liaison» con una porzione di minestra o di salsa bollente
- passare al «chinois» (passino a imbuto o alla stamigna (étamine))
- incorporare alla minestra o alla salsa, rimestando continuamente con vigore.

**Osservazione:** le minestre, dopo essere state così legate, non devono più essere riscaldate a temperature oltre gli 80 °C.

**Sangue** (generalmente di maiale)

**Se ne fa uso:** per il salmì di cacciagione.

**Preparazione**

- amalgamare bene il sangue con la panna e passare al «chinois» (passino a imbuto)
- incorporare alla salsa, rimestando
- non portare più a ebollizione.

**10.2 Fondi di cucina – Fonds de cuisine****In generale**

Il perfetto risultato di una salsa o di una minestra è garantito da un ottimo fondo.

Nessun'altra operazione culinaria come la preparazione accurata di un ottimo fondo rivela tutto il prestigio del cuoco.

Ogni tipo di fondo deve cuocere sempre a fuoco lento. Durante la cottura non si deve mai mettere il coperchio alla pentola, anzi, se occorre, di tanto in tanto bisogna schiumare e sgrassare. Le ossa destinate alla preparazione di un fondo bruno devono sempre essere tagliate in piccoli pezzi. Dopo averle rosolate, vanno deglassate con poco liquido, in modo da assi-

curare al fondo un bel colore bruno. Solo dopo si dovrà aggiungere tutto il liquido e terminare la cottura.

Sotto la denominazione *fond brun*, nel presente volume s'intende sempre un *fond de veau brun*, ossia un *fondo bruno di vitello*.

### 10.2.1 Fondo bianco – Fond blanc

#### **Ingredienti per 10 litri**

5-6 kg di ossa di vitello in piccoli pezzi  
500-600 g mazzetto guarnito  
12 litri di acqua  
sale.

#### **Preparazione**

- spurgare le ossa nell'acqua per alcune ore
- metterle nell'acqua fredda e portare a ebollizione, sbollentare
- raffreddare
- rimettere in una casseruola in acqua fredda
- riportare a ebollizione, schiumare
- aggiungere il sale e il mazzetto guarnito
- cuocere a fuoco lento per 2-3 ore
- di tanto in tanto sgrassare
- passare alla stamigna (o al passino fine), con cura.

### 10.2.2 Fondo bruno – Fond brun/Fond de veau brun

#### **Ingredienti per 10 litri**

6-8 kg di ossa di vitello in piccoli pezzi  
1 kg di mirepoix (pos. 10.1.6)  
Ritagli (parures) di lardo  
100 g di sostanza grassa  
sale, condimento  
50 g di purea di pomodoro  
12-15 l di acqua

#### **Preparazione**

- riscaldare la sostanza grassa in un recipiente per arrostire al forno
- aggiungere le ossa
- rosolare in modo da ottenere una colorazione regolare, mescolare di tanto in tanto
- aggiungere la mirepoix, far prendere colore, incorporarvi i ritagli di lardo

- eliminare il grasso
- aggiungere il passato di pomodoro, ridurre un poco
- deglassare con poca acqua (si può utilizzare anche vino bianco) e ridurre a glassa
- versare in seguito dell'acqua, portare a ebollizione, condire e schiumare
- cuocere 3-4 ore a fuoco lento
- di tanto in tanto sgrassare
- eventualmente rabboccare il liquido evaporato
- passare alla stamigna con cura

#### **Jus de rôti – Sugo d'arrosto**

Per rilevare il sapore di un arrosto, spegnere e deglassare il suo fondo di cottura con acqua o vino. Questo vale anche per arrostiti di pollame o di selvaggina, per i quali si impiegano, per queste operazioni, anche i fondi appropriati.

I sughi di arrosto si servono generalmente, non legati, ma sempre sgrassati.

#### **Glace de viande – Glassa di carne**

Passare alla stamigna un fondo bruno di vitello, versarlo in una casseruola, cuocere a fuoco lento fino a consistenza sciropposa; a cottura quasi ultimata versare il liquido ancora presente in una casseruola più piccola. La glassa ancora calda è messa per una migliore conservazione in budella artificiali. Al momento dell'uso si possono così tagliare rondelle più o meno spesse, a seconda del fabbisogno.

**Osservazione:** in una cucina di tutto rispetto, accanto alla comune glassa di carne si suole preparare e conservare anche glassa di pesce e di selvaggina, alla cui confezione concorrono un fumetto di pesce o un fondo di selvaggina.

### 10.2.3 Fondo di selvaggina – Fond de gibier

#### **Ingredienti per 10 litri**

150 g di sostanza grassa  
6-8 kg di ossa e ritagli di selvaggina  
1 kg di mirepoix (pos. 10.1.6) con bacche di ginepro  
1 l di vino bianco  
12-14 litri di acqua  
sale

#### **Preparazione**

- come il fondo bruno (pos. 10.2.2)
- deglassare con vino bianco
- tempo di cottura 2-3 ore



**10.2.4 Fondo di pollame – Fond de volaille**

Il fondo di pollame è un fondo bianco (si veda alla pos. 10.2.1) per il quale le ossa di vitello sono sostituite da rigaglie e carcasse di volatili. Il miglior fondo di pollame si ottiene con la cottura di un'intera gallina. Tempo di cottura un'ora e mezzo/due ore.

**10.2.5 Fondo di pesce – Fond de poisson****Ingredienti per 10 litri**

5-6 kg di lische e ritagli di pesce di mare spurgati nell'acqua per più ore  
600 g di matignon bianca, eventualmente ritagli di funghi di Parigi (champignons)  
5 dl di vino bianco – o rosso – a seconda dell'uso del fondo  
10 l di acqua  
sale

**Preparazione**

- mettere nella casseruola le lische e i ritagli di pesce
- riempirla con l'acqua e portare a ebollizione
- schiumare accuratamente
- aggiungere gli altri ingredienti
- cuocere a fuoco lento per 30 minuti
- schiumare e passare alla stamigna.

**10.2.6 Fumetto di pesce – Fumet de poisson****Ingredienti per 10 litri**

600 g di matignon bianca, eventualmente con ritagli di funghi di Parigi (champignons)  
50 g di burro  
5-6 kg di lische e ritagli di pesce, ben spurgati e tagliati in pezzetti

5 dl di vino bianco  
10 l di fondo di pesce

**Preparazione**

- far rinvenire nel burro la matignon con i ritagli di funghi di Parigi
- aggiungere le lische e i ritagli di pesce e far rinvenire
- versarvi in seguito il vino bianco o il fondo di pesce
- cuocere a fuoco lento per 30 minuti
- schiumare e passare alla stamigna
- non salare.

**10.2.7 Fondo di legumi – Fond de légumes****Ingredienti per 10 litri**

150 g di sostanza grassa  
300 g di porro  
300 g di cipolle  
150 g di cavolo  
100 g di finocchio  
1 foglia di alloro  
12 l di acqua  
150 g di sedano rapa  
100 g di pomodoro  
1 spicchio d'aglio  
1 chiodo di garofano  
sale

**Preparazione**

- preparare e tagliare le verdure
- far appassire le cipolle e il porro nella sostanza grassa
- aggiungere le altre verdure, il condimento e stufare
- versarvi l'acqua, portare a ebollizione, schiumare
- tempo di cottura 1 ora
- passare alla stamigna.

**Osservazione:** questo fondo si impiega principalmente per la cucina vegetariana, come pure per preparazioni a base di pesce.

# 11. Salse - Sauces

## Le basi delle salse

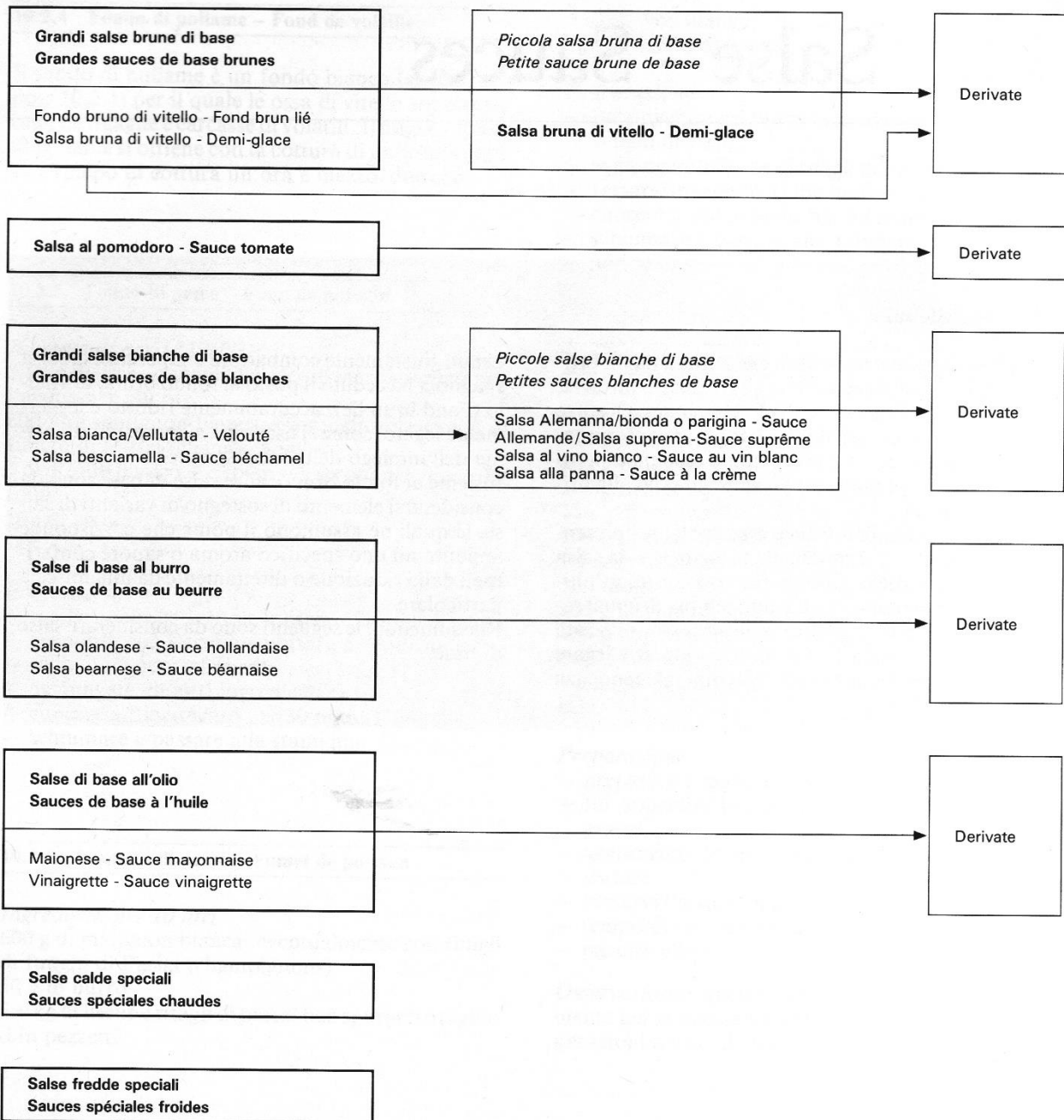
La miglior base di una salsa è costituita da un ottimo fondo; una salsa perfetta e raffinata è, tuttavia, il risultato della maestria di chi la prepara. Occorre un impegno non indifferente per poter confezionare una salsa a regola d'arte e non a caso un esperto saucier gode del massimo prestigio in seno alla brigata di cucina.

La «salsa spagnola» (sauce espagnole) rappresentava un tempo la componente principale — la salsa di base — di tutte le salse brune; così che quest'ultima, in ogni variante, risultavano sempre di ugual sapore e consistenza. Inoltre veniva spesso utilizzata abusivamente, tralasciando così di ridurre e legare un buon sugo. In questi ultimi tempi tale tendenza

è stata giustamente combattuta e superata e la salsa spagnola ha ceduto il posto al fondo bruno di vitello (Fond brun lié), accuratamente ridotto e leggermente legato, come si usava già ai tempi remoti prima dell'impiego della salsa spagnola.

Insieme al fondo bruno, altre salse di base sono da considerarsi elemento di sostegno di varianti di salse, le quali ne assumono il nome che corrisponde appunto ad uno specifico aroma o sapore conferitogli dalla riduzione o direttamente da una miscela particolare.

Riassumendo, le seguenti sono da considerare salse di base:



## 11.1 Salse brune - Sauces brunes

Composizione delle grandi e piccole salse di base e loro principali derivate

Fondo

**Fondo bruno - Fond brun**

Grandi salse di base

**Fondo bruno di vitello - Fond brun lié**

Piccole salse di base

**Salsa bruna di vitello - Demi-glace**

Principali derivate	Salsa	Sauce
	Bigarade	Bigarade
	Bordolese	Bordolaise
	Charcutière	Charcutière
	alla cacciatore	Chasseur
	Capriolo	Chevreuil
	Colbert	Colbert
	alla panna	Crème
	alla diavola	Diable
	Diana	Diane
	Duxelle	Duxelle
	al dragoncello	Estragon
	all'italiana	Italienne
	Lionese	Lyonnaise
	al Madera	Madère
	Marchand de vin	Marchand de vin
	al midollo	Moelle
	Périgueux	Périgueux
	Poivrade	Poivrade
	al Porto	Porto
	Roberto	Robert
	Salmi	Salmis
	Tortue	Tortue
	alla zingara	Zingara

### 11.1.1 Fondo bruno di vitello legato - Fond brun lié

#### Ingredienti per 10 litri

20 litri di fondo bruno

circa 100-150 g di arrow-root o di maizena

#### Preparazione

- ridurre il fondo della metà, schiumando spesso
- passare alla stamigna e portare a ebollizione, sgrassare
- legare con il legante preventivamente sciolto.

**Osservazione:** questo fondo può essere utilizzato come una demi-glace per altre derivate, premesso che il fondo di vitello sia di ottima qualità.

### 11.1.1.1 Salsa bruna di vitello - Demi-glace

#### Ingredienti per 10 litri

1-2 dl di olio

6-8 kg di ossa di vitello tagliati in piccoli pezzi

300-400 g di legumi mirepoix

100 g di purea di pomodoro

1 l di vino bianco

300 g di farina

20 l di fondo bruno

sale, condimento

#### Preparazione

- rosolare e colorare bene le ossa, eliminare la sostanza grassa
- aggiungere la mirepoix e far prendere colore
- aggiungere la purea di pomodoro, rimestare bene, arrostitire leggermente
- deglassare con il vino bianco e ridurre
- aggiungere la farina, amalgamare e ridurre un poco
- bagnare con il fondo bruno e condire
- cuocere a fuoco lento e ridurre fintanto che il volume sia ridotto della metà
- passare alla stamigna
- assaggiare
- durante il tempo di cottura schiumare con cura e sgrassare.

**Osservazione:** la rosolatura delle ossa effettuata al forno risulta migliore e più omogenea di quella su placca (a calore di contatto). Se necessario, la demi-glace può essere legata con una fecola.

### 11.1.1.2 Fondo bruno magro - Fond brun maigre

La preparazione è la medesima di quella descritta per il fondo bruno di vitello legato, ma per deglassare si utilizza un fondo di pesce al vino rosso/fond de poisson au vin rouge.

### 11.1.1.3 Salsa chaud-froid bruna (vellutata con gelatina) Sauce chaud-froid brune

#### Ingredienti per 1 litro

1 litro di demi-glace

un poco di essenza o qualche fettina di tartufo

4-5 dl di gelatina

1 dl di Madera

**Preparazione**

Ridurre della metà la demi-glace alla quale si sarà aggiunta l'essenza di tartufo.

Raffinare con l'aggiunta di Madera e filtrare alla stamigna. Prima dell'uso far raffreddare al punto giusto, rimstando di tanto in tanto.

**Osservazione:** per questa preparazione si può sostituire la demi-glace con un fondo bruno di vitello legato (Fond brun lié) e nel caso serva per volatili, alle ossa di vitello occorrenti per il fondo, si aggiungano le rigaglie e le ossa di volatile; qualora serva per la selvaggina, si aggiungano alle ossa di vitello le ossa e i ritagli dell'animale corrispondente.

**Derivate dalla salsa bruna di vitello**

**Sauce Bigarade — Salsa Bigarade:** è una riduzione di Porto, succo d'arancia, scorza di arancia e di limone tagliata in sottilissima julienne. Bagnare con un fondo bruno di vitello legato (Fond de veau lié) o una demi-glace, cuocere per breve tempo, insaporire con Curaçao e un pizzico di pepe di Caienna (si veda alla pagina 431 «Caneton bigarade / Anitra novella in salsa Bigarade»).

**Sauce bordelaise — Salsa bordolese:** riduzione di vino rosso, scalogni tritati, grani di pepe pestati, timo e alloro; allungare con la demi-glace, cuocere qualche minuto, filtrare al passino fine. Aggiungere midollo di manzo sbollentato e tagliato in dadini o a tondini.

**Sauce charcutière — Salsa charcutière:** è una salsa Robert (Sauce Robert) con l'aggiunta di una fine julienne di cetriolini sottaceto. È indicata per costolette di maiale.

**Sauce chasseur — Salsa alla cacciatore:** far appassire nel burro lo scalogno tritato e gli champignons affettati sottili; deglassare con vino bianco, stufare; allungare con la demi-glace e aggiungere un poco di purea di pomodoro. Cuocere per qualche minuto; incorporarvi un poco di burro e un trito di prezzemolo.

**Sauce chevreuil — Salsa capriolo:** far appassire una matignon con ritagli di lardo, grani di pepe pestati, bacche di ginepro e deglassare con una marinata di selvaggina di vino rosso; bagnare con un fondo di vitello (Fond de veau) e un fondo di selvaggina (Fond de gibier).

Ridurre della metà, legare la salsa con un poco di maizena, passare al passino fine, raffinare con succo di limone, pepe di Caienna e un poco di burro.

**Sauce Colbert — Salsa Colbert:** Riduzione di scalogno tritato, grani di pepe pestati e vino bianco. Allungare con una demi-glace, cuocere per breve tempo e passare al passino. Montare con il burro e terminare con l'aggiunta di un trito di erbe e succo di limone.

**Sauce à la crème — Salsa alla panna** (solo per pietanze di carne):

**Primo sistema:** per piatti «à la minute»: sciogliere la sostanza grassa nella casseruola; deglassare il fondo di cottura con vino bianco. Bagnare con demi-glace e ridurre della metà. Compensare la metà ridotta con una corrispondente quantità di vellutata di vitello e di panna in parti uguali.

**Secondo sistema:** per la mise en place: ridurre 5 litri di demi-glace della metà e compensare con 2,5 litri di vellutata di vitello. Prima di utilizzare questa salsa di base, aggiungere ad ogni litro di salsa, 1 dl di vino bianco, cuocere e incorporarvi mezzo litro di panna; rettificare con pepe di Caienna e succo di limone.

**Sauce diable — Salsa alla diavola:** riduzione di vino bianco, scalogno tritato e grani di pepe. Bagnare con la demi-glace e salsa al pomodoro. Breve cottura e filtrare al setaccio. Legare con poco burro. Aggiungere pepe di Caienna e un trito di erbe.

**Sauce Diane — Salsa Diana:** è una demi-glace fortemente pepata, raffinata con panna, oppure una salsa poivrade con aggiunta di panna. Si finisce aggiungendo piccole mezzelune di tartufo e bianco d'uovo sodo.

**Sauce duxelle — Salsa duxelle:** far appassire nel burro abbondante scalogno tritato. Deglassare con il vino bianco. Bagnare con la demi-glace e aggiungere un poco di purea di pomodoro e un poco di duxelle asciutta (si veda alla pagina 329). Breve cottura e aggiunta di un trito di prezzemolo.

**Sauce à l'éstragon — Salsa al dragoncello:** aggiungere alla demi-glace un poco di vino bianco e un mazzetto di dragoncello; ridurre, poi filtrare al setaccio e da ultimo unirvi un trito di dragoncello (solo le foglie).

**Sauce italienne — Salsa all'italiana:** stufare nel burro gli scalogni tritati, del prosciutto e gli champignons; deglassare con il vino bianco, bagnare con la demi-

glace e salsa di pomodoro o un minimo di purea di pomodoro. Cuocere il tutto per pochi minuti. Unirvi da ultimo il prezzemolo e le foglioline di dragoncello tritate.

**Sauce lyonnaise** — **Salsa lionese**: Far appassire nel burro le cipolle tagliare sottili, bagnare con la demi-glace, insaporire con vino bianco e poco aceto.

**Sauce Madère** — **Salsa al Madera**: Salsa demi-glace profumata al Madera.

**Sauce marchand de vin** — **Salsa marchand de vin**: riduzione di vino rosso con scalogni tritati. Deglassare con la demi-glace e stufare brevemente. Da ultimo versare uno spruzzo di vino rosso.

**Sauce à la moelle** — **Salsa al midollo**: preparazione come per la «Sauce bordelaise»/«Salsa bordolese». Aggiungere dadini di midollo di manzo sbollentati, un trito di prezzemolo e alcuni fiocchetti di burro fresco.

**Sauce Périgueux** — **Salsa Périgueux**: ridurre il Madera con i tartufi tritati. Bagnare con la demi-glace. Legare con un po' di burro.

**Sauce piquante** — **Salsa piccante**: riduzione di scalogni tritati, aceto e vino bianco. Allungare con la demi-glace. Rilevare con un pizzico di pepe di Caienna. Guarnire con cetriolini sottaceto tritati, erbe e dragoncello, pure tritate.

**Sauce poivrade** — **Salsa poivrade**: rosolare con cura una matignon in grasso. Aggiungere un po' di marinata di carne o di selvaggina, a seconda dell'uso, un po' di aceto e ridurre quasi a secco. Bagnare con la demi-glace e aggiungere, 10 minuti prima del termine di cottura, granelli di pepe pestati a volontà (pochi o molti secondo i gusti); passare al setaccio.

**Sauce au Porto** — **Salsa al Porto**: medesima preparazione come per la «salsa al Madera/Sauce au Madère»; si sostituisce il Madera con il Porto.

**Sauce Robert** — **Salsa Roberto**: Una riduzione di vino bianco e cipolle tritate; aggiungere la demi-glace, cuocere per breve tempo, passare al setaccio, rilevare con senape e succo di limone. Particolarmente adatta con costolette di maiale.

**Sauce salmis** — **Salsa salmì**: far rinvenire nel burro

una mirepoix e le carcasse, il collo e la pelle del volatile corrispondente alla selvaggina componente la pietanza; deglassare con vino bianco e ridurre. In seguito allungare con un fondo di selvaggina, cuocere 30 minuti e filtrare attraverso un passino fine. Se possibile impiegare un fondo di selvaggina dello stesso volatile preparato; cuocere fino ad ottenere la densità desiderata e raffinare con essenza di tartufo e un fondo ridotto di champignons.

**Sauce tortue** — **Salsa tortue**: preparare una salsa al Madera e profumarla con erbe per tartaruga: basilico, maggiorana, rosmarino, salvia, timo. Aggiungere poca salsa di pomodoro e una punta di pepe di Caienna. Unirvi: lingua di vitello tagliata in dadini, cetriolini, champignons tagliati in quarti, olive snocciolate ed eventualmente piccole chenelle di vitello.

**Sauce zingara** — **Salsa alla zingara**: riduzione di vino bianco e scalogni tritati. Bagnare con la demi-glace, aggiungere un po' di salsa di pomodoro e cuocere per breve tempo. Condire con paprica e unirvi una fine julienne di lingua, tartufi e champignons.

#### 11.1.2 Salsa di pomodoro— Sauce tomate

##### Ingredienti per 10 litri

2 dl di olio  
150 g di ritagli di lardo  
2-2,5 kg di purea di pomodoro  
ca. 100 g di farina  
12 l di fondo bianco  
spezie, sale, zucchero, spicchi di aglio.

##### Preparazione

- riscaldare l'olio
- versarvi la mirepoix con i ritagli di lardo
- aggiungere la purea di pomodoro, mescolare bene e ridurre un poco (far perdere l'acidità)
- aggiungere la farina, amalgamare, condire
- allungare accuratamente con il fondo bianco, portare a ebollizione
- cuocere a fuoco lento per un'ora-un'ora e mezza, se necessario aggiungere ancora fondo bianco
- al termine della cottura, condire
- aggiungere un poco di zucchero, secondo i gusti, assaggiare
- passare al passino fine (chinois)

**Salsa portugaise** — **Salsa portoghese**: far rinvenire

nell'olio un'abbondante quantità di cipolle tritate. Aggiungere alle cipolle pomodori pelati e privati dei semi e dell'acqua di vegetazione, tagliati in dadi, e un po' di aglio schiacciato. Cuocere a coperto. Terminare con l'aggiunta di sugo di carne ridotto, un poco di purea di pomodoro, un trito di prezzemolo e un fiocco di burro.

**Sauce provençale — Salsa alla provençale:** riduzione di vino bianco, scalogni e aglio. Aggiungere i pomodori pelati e tritati, eventualmente un po' di purea di pomodoro e cuocere. Unirvi champignons e olive a volontà, prezzemolo tritato, diverse erbe (basilico, santoreggia, ecc.).

## 11.2 Salse bianche — Sauces blanches

### In generale

Si usano sovente sotto la medesima denominazione per pesci, carni, pollame e verdure. Esse devono tuttavia derivare sempre da un fondo corrispondente alla pietanza. Ad esempio, una salsa ai funghi di Parigi (champignons) per un piatto di pesce, si preparerà con

un fumetto o un fondo di pesce; per pollame, con un fondo di pollame; per la carne, con un fondo bianco.

### 11.2.1.1 Salsa bianca/Vellutata — Velouté

#### Ingredienti per 1 litro

40 g di burro  
60 g di farina  
1,2 l di fondo bianco  
o di fondo di pollame  
o di fondo di pesce  
sale, condimento

#### Preparazione

- far fondere il burro
- incorporare la farina, imbianchire leggermente, sempre rimestando
- far cuocere a *fuoco moderato* per una mezz'ora
- schiumare con cura
- regolare la densità con l'aggiunta di altro fondo
- condire, assaggiare e passare alla stamigna
- versare qualche goccia di burro fuso sulla superficie.

### La composizione delle salse bianche grandi e piccole e loro principali derivate

Componente principale o fondo	Fondo bianco Fond blanc + Roux	Fondo di volatile Fond de volaille + Roux	Fondo di pesce Fond de poisson + Roux	Latte Lait + Roux
Grandi salse	= Vellutata di vitello Vélouté de veau + tuorlo d'uovo e panna	= Vellutata di volatile Vélouté de volaille + panna	= Vellutata di pesce Vélouté de poisson + fumetto e panna	= Salsa besciamella Sauce béchamel + panna
Piccole salse	= Salsa Alemanna Sauce Allemande	= Salsa suprema Sauce suprême	= Salsa al vino bianco Sauce au vin blanc	= Salsa alla panna Sauce à la crème
Derivate principali	Câpres - ai capperi Champignons - ai funghi di Parigi Chaud-froid - chaud-froid Chivry - Chivry Ciboulette - all'erba cipollina Estragon - al dragoncello Poulette - poulette Raifort - al rafano Villeroy - Villeroy	Albuféra - Albuféra Champignons - ai funghi di Parigi Estragon - al dragoncello Toulouse - di Tolosa	Anchois - alle acciughe Bercy - Bercy Cardinal - Cardinale Crevettes - ai gamberetti Diplomate - diplomatica Fines herbes - alle erbe Homard - all'astice Huitres - alle ostriche Joinville - Joinville Normande - normanna Riche - ricca	Aurore - Aurora Mornay - Mornay Nantua - Nantua Raifort - al rafano

**11.2.1.1 Salsa alemanna/bionda/parigina – Sauce allemande****Ingredienti per 1 litro**

1,2 l di vellutata di vitello (vélouté de veau)  
 1-2 tuorli d'uovo e  
 1 dl di panna per la liaison  
 burro,  
 succo di limone

**Preparazione**

- cuocere la vellutata fino a giusta consistenza
- legare con i tuorli d'uovo e la panna
- assaggiare e terminare con l'aggiunta di succo di limone
- passare alla stamigna e far cadere sulla superficie qualche goccia di burro fuso.

Derivate dalla salsa alemanna/bionda/parigina

**Sauce aux câpres – Salsa ai capperi:** aggiungere capperi e un poco del loro aceto.

**Sauce aux champignons – Salsa ai funghi di Parigi:** in aggiunta alla salsa alemanna, dei champignons tagliati sottili e stufati, come pure il loro fondo di cottura.

**Sauce chaud-froid blanche – Salsa chaud-froid bianca:** ridurre della metà un uguale quantitativo di vellutata e di gelatina, sempre rimestando e aggiungendo di tanto in tanto un poco di panna. Cuocere fino a giusta consistenza, assaggiare, rettificare e passare alla stamigna. Lasciar raffreddare quasi completamente prima di usarla.

**Sauce Chivry – Salsa Chivry:** è una salsa alemanna con l'aggiunta di spinaci sbollentati e erbe tritate (dragoncello, prezzemolo, cerfoglio).

**Sauce à la ciboulette – Salsa all'erba cipollina:** aggiungere alla salsa alemanna erba cipollina tagliata fine con le forbici.

**Sauce à l'estragon – Salsa al dragoncello:** salsa alemanna profumata con aceto al dragoncello e con l'aggiunta di foglioline di dragoncello tritate.

**Sauce poulette – Salsa poulette:** un fondo di cottura di champignons, burro fresco e un trito di prezzemolo in aggiunta alla salsa alemanna.

**Sauce raifort – Salsa al rafano:** salsa alemanna con un'abbondante aggiunta di rafano fresco grattugiato.

**Sauce Villeroy – Salsa Villeroy:** salsa alemanna aromatizzata con essenze di tartufo e di prosciutto. Ridurre a fuoco vivo, rimestando bene con una spatola fino a giusta consistenza e aggiungere una fine julienne di pollo, champignons e tartufi.

**11.2.1.2 Salsa suprema – Sauce suprême****Ingredienti per 1 litro**

1 litro di vellutata di pollo  
 1 dl di panna  
 burro  
 un po' di succo di limone.

**Preparazione**

- ridurre fino al punto desiderato, rimestando, la vellutata di pollame
- durante la cottura aggiungere a poco a poco la panna, amalgamare bene
- insaporire con succo di limone
- passare alla stamigna.

Derivate dalla salsa suprema

**Sauce Albuféra – Salsa Albuféra:** una salsa suprema con l'aggiunta di una glassa di carne.

**Sauce aux champignons – Salsa ai funghi di Parigi:** salsa suprema con l'aggiunta di cappelle di funghi di Parigi/champignons, stufate e del loro fondo di cottura.

**Sauce à l'estragon – Salsa al dragoncello:** Aggiungere foglioline di dragoncello, sbollentate e tritate, alla salsa suprema.

**Sauce Toulouse – Salsa di Tolosa:** una salsa suprema con aggiunta di essenza di tartufo, succo di limone e montata con il burro.



---

**11.2.1.3 Salsa al vino bianco – Sauce au vin blanc**


---

**Ingredienti per 1 litro**

1 litro di vellutata di pesce  
 1 dl di fumetto di pesce  
 1 dl di panna  
 succo di limone, burro.

**Preparazione**

- ridurre la vellutata e il fumetto di pesce fino al punto desiderato
- legare la salsa con la panna
- incorporarvi il burro e il succo di limone
- passare alla stamigna.

**Derivate dalla salsa al vino bianco**

**Sauce aux anchois – Salsa alle acciughe:** salsa al vino bianco con aggiunta di un poco di burro d'acciughe.

**Sauce Bercy – Sauce Bercy:** Una riduzione della cottura di un pesce con scalogni tritati: aggiungervi un po' di salsa al vino bianco e da ultimo incorporarvi burro e un trito di prezzemolo.

**Sauce cardinal – Salsa cardinale:** salsa al vino bianco montata al burro d'astice e raffinata con essenza di tartufo.

**Sauce aux crevettes – Salsa ai gamberetti:** è una salsa al vino bianco aromatizzata con burro di gamberetti; guarnita con code di gamberetti e rilevata con un pizzico di pepe di Caienna.

**Sauce diplomate – Salsa diplomatica:** incorporare nella salsa al vino bianco terminata, burro d'astice e aggiungere carne d'astice e tartufo tagliati in dadini.

**Sauce aux fines herbes – Salsa alle erbe:** è una salsa al vino bianco con prezzemolo e foglioline di dragoncello tritati.

**Sauce homard – Salsa all'astice:** salsa al vino bianco aromatizzata al burro d'astice.

**Sauce aux huîtres – Salsa alle ostriche:** salsa al vino bianco con aggiunta di fondo di ostriche e guarnita con ostriche sbollentate e sbarbate.

**Sauce Joinville – Salsa Joinville:** salsa normanna alla quale si incorpora burro di gamberi e di gamberetti, con l'aggiunta di una julienne di tartufi.

**Sauce normande – Salsa normanna:** salsa al vino bianco con fumetto ridotto di pesce affogato, con una riduzione di cottura di champignons. Talvolta si aggiunge anche un fondo di cottura di ostriche.

**Sauce riche – Salsa ricca:** salsa al vino bianco, montata leggermente al burro di gamberi, aromatizzata con essenza di tartufo e con l'aggiunta di tartufi tagliati in dadini e champignons affettati sottili.

---

**11.2.2 Salsa besciamella– Sauce béchamel**


---

**Ingredienti per 1 litro**

50 g di burro  
 70 g di farina  
 1 l di latte bollente  
 sale, noce moscata.

**Preparazione**

- far fondere lentamente il burro in una casseruola
- incorporarvi la farina, rimestando con cura senza far prendere colore
- lasciar raffreddare
- bagnare con il latte
- rimestare con la massima cura, portare a ebollizione, condire con sale
- cuocere a fuoco lento per 30 minuti
- se necessario versare ancora un po' di latte bollente
- condire e passare alla stamigna
- macchiettare la superficie con burro.

**Osservazione:** quando queste salse vengono utilizzate per ricoprire (napper) le vivande, devono essere di consistenza più densa (ad esempio per le verdure). A secondo dell'uso cuocere assieme una cipolla steccata.

---

**11.2.3 Salsa alla panna– Sauce à la crème**


---

**Ingredienti per 1 litro**

9 dl di salsa besciamella  
 1 dl di panna.

**Preparazione**

È una salsa besciamella terminata con un po' di panna.

**Derivate dalla salsa alla panna**

**Sauce aurore** — **Salsa aurora**: salsa alla panna completata con un po' di purea di pomodoro.

**Sauce Mornay** — **Salsa Mornay**: aggiungere alla salsa alla panna formaggio grattugiato, un po' di burro e un pizzico di pepe di Caienna.

**Sauce Nantua** — **Salsa Nantua**: salsa alla panna montata al burro di gamberi con aggiunta di code di gamberi.

**Osservazione**: molte volte questa salsa ha come base la salsa al vino bianco.

**Sauce raifort** — **Salsa al rafano**: salsa alla panna con abbondante rafano grattugiato. Dopo aver unito il rafano non si deve più cuocere a fuoco vivo.

**Osservazione**: questa salsa si può preparare anche con una vellutata.

**11.3 Salse al burro - Sauces au beurre**

La composizione delle salse al burro e loro principali derivate

Salse di base	Olandese-Hollandaise	Bearnese-Béarnaise
	Maltese-Maltaise	Choron
	Mousseline	Rachel
		Foyot

**11.3.1 Salsa olandese – Sauce hollandaise**

**Ingredienti per 10 persone**

- circa 50 g di scalogni tritati
- 10-15 granelli di pepe pestati
- 6 tuorli d'uovo
- sale
- 0,5 dl di aceto e vino bianco
- 0,5 dl di acqua
- 600 g di burro
- succo di limone
- un pizzico di pepe di Caienna.

**Preparazione**

- chiarificare il burro: riscaldare, lasciar sedimentare il latticello e fondere il burro
- in una casseruola (di acciaio inossidabile) riunire l'aceto, il vino bianco, i granelli di pepe e gli scalogni e ridurre *quasi* completamente; lasciar raffreddare
- incorporare alla riduzione l'acqua fredda e i tuorli d'uovo
- versare il composto in un recipiente o lasciare nella casseruola messa a bagnomaria
- lavorare con la frusta in continuazione, mantenendo il bagnomaria al di sotto del grado di ebollizione fino a quando la massa si ispessisce e assume la consistenza di una crema (la massa rimane in piccola parte attaccata alla frusta)
- sempre frustando vigorosamente, ma con delicatezza, a calore moderato e non più nel bagnomaria incorporare un poco per volta lentamente, il burro alla salsa
- completare con il sale necessario (usare parsimonia!)
- condire con succo di limone e pepe di Caienna
- passare alla tela fine e ben *asciutta*
- questa salsa si conserva per breve tempo (qualche ora) in un ambiente temperato
- i tuorli d'uovo si possono anche aggiungere (montare) alla riduzione filtrata.

**Osservazione**: se in accompagnamento a verdure (asparagi, carciofi, cavolfiori), la salsa olandese si prepara con una riduzione di solo vino bianco.

**Attenzione**: dato che questa salsa si prepara e si tiene pronta a temperatura ideale per la proliferazione dei batteri (20-50 °C), dopo qualche ora contiene già molti germi dannosi. Perciò:

- sia gli utensili, sia gli ingredienti devono essere sterilizzati
- una riutilizzazione entra in considerazione solo se sottoposta a forte calore (gratinare).

**Derivate dalla salsa olandese**

**Sauce maitaise** — **Salsa maitese**: è una salsa olandese con aggiunta di succo d'arancia e di una finissima julienne di scorze d'arancia sbollentate. Indicata con gli asparagi.

**Sauce mousseline** — **Salsa mousseline**: alla salsa

olandese viene incorporata poco prima di servirla, panna montata.

### 11.3.2 Salsa bearnese – Sauce béarnaise

#### **Ingredienti per 10 persone**

ca. 50 g di scalogni tritati  
10-15 grani di pepe pestati  
6 tuorli d'uovo  
sale  
un pizzico di pepe di Caienna  
0,5 dl di aceto al dragoncello  
0,5 dl di vino bianco  
600 g di burro  
succo di limone  
completare con foglioline di dragoncello tritate.

#### **Preparazione**

- chiarificare il burro: riscaldare, lasciar sedimentare il latticello, fondere il burro
- riunire in una casseruola (di acciaio inossidabile) l'aceto al dragoncello, i grani di pepe, gli scalogni e ridurre *quasi* completamente
- incorporare alla riduzione il vino bianco e i tuorli d'uovo
- versare il composto in un recipiente *oppure* lasciare nella casseruola messa a bagnomaria
- lavorare con la frusta in continuazione, mantenendo il bagnomaria al di sotto del grado di ebollizione, fino a quando la massa si ispessisce e assume la consistenza di una crema (la massa rimane in piccola parte attaccata alla frusta)
- sempre frustando vigorosamente, ma con leggerezza, a calore moderato e non più nel bagnomaria incorporare un poco per volta, lentamente, il burro alla salsa.
- salare con parsimonia
- condire con succo di limone e pepe di Caienna
- passare alla tela fine e ben *asciutta*
- completare con il trito di dragoncello
- questa salsa si può conservare per breve tempo a temperatura ambiente.

**Attenzione:** Dato che questa salsa si prepara e si tiene pronta a temperatura ideale per la proliferazione dei batteri (20-50 °C), dopo qualche ora contiene già molti germi dannosi. Perciò:

- sia gli utensili, sia gli ingredienti devono essere sterilizzati

- una riutilizzazione entra in considerazione solo se sottoposta a forte calore (come gratinare).
- la salsa bearnese può anche appartenere alle derivate dalla salsa olandese.

#### **Derivate dalla salsa bearnese**

**Sauce Choron – Salsa Choron:** incorporare alla salsa bearnese un po' di purea di pomodoro.

**Sauce Foyot – Salsa Foyot:** Salsa bearnese alla quale va aggiunta una glassa di carne.

**Sauce Rachel – Salsa Rachel:** è una salsa composta di salsa bearnese, di glassa di carne e di un po' di purea di pomodoro.

### 11.4 Salse all'olio – Sauces à l'huile

#### **Composizione delle salse di base all'olio e loro principali derivate**

Maionese-Mayonnaise	Vinaigrette
Anglaise-Inglese	Norvégienne-Norvegese
Bagration-Bagrations	Pêcheur-del pescatore
Remoulade-Remoulade	Ravigote-ravigotta
Russe-Russe	
Tartare-Tartare	
Tyrolienne-Tyrolienne	
Verte-Verde	

#### 11.4.1 Salsa maionese – Sauce mayonnaise

##### **Ingredienti per 1 litro**

4 tuorli d'uovo  
ca. 5 g di sale  
10 g di senape  
8,5 dl di olio di girasole  
0,3 dl di aceto  
pepe macinato e succo di limone.

##### **Preparazione**

- Tutti gli ingredienti mantenuti a temperatura ambiente;
- in un recipiente inossidabile riunire i tuorli d'uovo, la senape, il sale, il pepe e un cucchiaino di aceto
  - sbattere con la frustina

- lasciar riposare un momento
- sempre sbattendo energicamente aggiungere l'olio lasciandolo cadere a filetto
- quando la salsa si è ispessita, assaggiare e completare con aceto, succo di limone ed eventualmente uno spruzzo di Worcester.

**Osservazione:** questa salsa la si può legare o diluire con acqua bollente o con del brodo. La maionese deve contenere almeno il 75% di olio, e se designata quale salsa maionese per insalata, almeno il 60%.

#### Derivate dalla salsa maionese

**Sauce anglaise** – **Salsa inglese:** è una maionese con senape inglese.

**Sauce Bagnat** – **Salsa Bagnat:** maionese con purea d'acciughe e caviale.

**Sauce remoulade** – **Salsa remoulade:** aggiungere alla salsa maionese cetriolini sottaceto tritati, capperi e prezzemolo pure tritati e essenza di acciughe.

**Sauce mayonnaise à la russe** – **Salsa maionese russa:** mescolare un'ugual quantità di maionese e di gelatina sciolta, uno spruzzo di aceto al dragoncello e aromatizzare con un po' di rafano trito; porre la terrina sul ghiaccio e lavorare a spuma leggera con la frusta fino a quando il composto abbia preso consistenza. Impiegare subito questa salsa. Si presta in particolare per insalate di verdura, per timballi, per coprire trancie di crostacei e di pesce.

**Sauce tartare** – **Salsa tartara:** mescolare salsa maionese, uova sode tritate, cetriolini, capperi, prezzemolo e cipolle tritate.

**Sauce tyrolienne** – **Salsa tirolese:** incorporare alla maionese purea di pomodoro e prezzemolo tritato.

**Sauce verte** – **Salsa verde:** sbollentare spinaci, prezzemolo e dragoncello e ridurre il tutto in purea; incorporare alla maionese.

#### 11.4.2 Salsa vinaigrette– Sauce vinaigrette

**Ingredienti per 1 litro**  
20 g di cipolle tritate

15 g di erbe tritate  
7,5 dl di olio di girasole  
sale, pepe  
2,5 dl di aceto

#### Preparazione

- mettere in un recipiente inossidabile il trito di cipolla e di erbe, il sale, il pepe
- aggiungere l'aceto, mescolare bene
- versare l'olio e mescolare il tutto.

**Osservazione:** prima di servire questa salsa, rimescolare bene. Data la rapida fermentazione delle cipolle, preparare questa salsa soltanto per il fabbisogno giornaliero.

#### Derivate dalla salsa vinaigrette

**Sauce norvégienne** – **Salsa norvegese:** mescolare una vinaigrette con rosso d'uovo sodo tritato e filetti d'acciuga pure tritati.

**Sauce à la pêcheur** – **Salsa norvegese:** una vinaigrette con l'aggiunta di carne di gamberi tritata.

**Sauce ravigote** – **Salsa ravigotta:** è la vinaigrette con cetriolini e capperi tritati.

**Osservazione:** questa salsa è molto spesso preparata con la maionese.

#### 11.5 Salse speciali calde – Sauces spéciales chaudes

**Apple-sauce** – **Salsa di mele:** mele appena cotte e passate al setaccio con un po' di zucchero e acidulate con succo di limone. Questa salsa è servita in accompagnamento ad un arrosto d'oca, di anitra o di maiale.

**Bread-sauce** – **Salsa di pane:** mollica di pane bianco sbriciolata, messa nel latte caldo in una casseruola, unitamente a una cipolla staccata con chiodi di garofano e fatta cuocere per 20 minuti. Ritirare la cipolla, condire con sale, noce moscata, un pizzico di pepe di Caienna. Aggiungere un poco di burro. È molto adatta per selvaggina da piuma.

**Sauce curry** – *Sauce curry*: imbiondire leggermente: cipolle tagliate sottili, sedano, porro, gambi di prezzemolo e mele, pure tagliate sottili. Aggiungere polvere di curry e stufare il tutto. Deglassare, a seconda dell'uso, con brodo di manzo, di pollo/gallina, di vitello e cuocere per 20-30 minuti. Ridurre in purea e a piacere, legare con una fecola. Condire con macis, coriandoli e pepe di Caienna.

**Sauce moutarde** – *Salsa alla senape*: preparare una salsa con un roux bianco e brodo. Montare con un po' di burro, assaggiare e aggiungere quanto necessario di senape. La salsa terminata non sopporta alte temperature e va tenuta a calore moderato.

**Sauce smitane** – *Salsa smitane, alla panna acida*: far rinvenire nel burro le cipolle tritate fini, deglassare con vino bianco, ridurre e bagnare con la crema acida, cuocere pochi minuti e filtrare. Completare con un po' di burro e succo di limone. Speciale per la selvaggina.

---

#### Sauce soubise – Salsa soubise

---

##### **Ingredienti per circa 1 litro**

500 g di cipolle sbollentate e affettate sottili  
200 g di riso pure sbollentato  
5 dl di latte o di fondo bianco  
1 foglia di alloro  
1 chiodo di garofano  
condimento

##### **Preparazione**

Raccogliere in un recipiente il riso, le cipolle, il fondo bianco, gli aromi e il condimento; mettere in un bagnomaria al forno e cuocere dolcemente fino a ridurre il tutto in pappa. Passare al passino fine e raffinare la purea con l'aggiunta di tuorlo d'uovo e di panna montata.

**Osservazione:** la salsa soubise si presta in particolare per accompagnare arrostiti e costolette di montone (castrato) e d'agnello, arrostiti di vitello.

**Una variante della ricetta qui descritta:** cuocere coperto a fuoco moderato parti uguali di cipolle e di becciamella, rimestando di tanto in tanto e ridurre in pappa, passare al setaccio, rimescolare.

## 11.6 Salse speciali fredde – Sauces spéciales froides

---

#### Sauces aux airelles rouges – Salsa di mirtili rossi (Cranberry sauce)

---

##### **Ingredienti per 1 litro**

400 g di mirtili rossi  
300 g di zucchero  
3 dl di succo d'arancia  
2-3 dl di acqua.

##### **Preparazione**

Cuocere ben teneri a coperto, nell'acqua, i mirtili rossi. Sgocciolare e passarli al passino fine; aggiungere succo di arancia e zucchero. La salsa dev'essere assai consistente.

**Osservazione:** particolarmente adatta per accompagnare tacchino arrosto.

---

#### Sauce Cumberland – Salsa Cumberland

---

##### **Ingredienti per 1 litro**

500 g di gelatina di ribes  
3 dl di Porto  
1 dl di succo d'arancia  
1 dl di succo di limone,  
senape inglese  
1 pizzico di pepe di Caienna e  
1 pizzico di zenzero  
una julienne fine di scorze di 2 arance e di 2 limoni, sbollentate.

##### **Preparazione**

Mescolare bene il tutto con la frusta e da ultimo unirvi la julienne di scorze.

---

#### Sauce gribiche – Salsa gribiche

---

##### **Ingredienti per 1 litro**

6 uova sode  
30 g di senape  
pepe, sale  
5 dl di olio

- riscaldare l'olio in una marmitta
- aggiungere la pancetta e rosolare
- unire le cipolle e il porro e far sudare
- aggiungere: le carote, la verza, il sedano
- la purea di pomodoro e stufare
- bagnare con il brodo, portare a ebollizione e cuocere per circa mezz'ora
- aggiungere le patate, il condimento, le erbe, l'aglio, il pomodoro sminuzzato, il riso, i fagioli bolliti già cotti e la pasta alimentare
- continuare la cottura per 20-30 minuti
- da ultimo incorporare la pestata (si veda l'osservazione)
- a parte servire il parmigiano grattugiato.

**Osservazione:** passare all'apparecchio per macinare a registro fine (Wolf) il lardo, l'aglio e le erbe.

#### Mock-turtle-soup (specialità inglese)

##### Ingredienti per 10 persone

2 litri di fondo di cottura chiaro di testina di vitello  
 1,5 litri di fondo bruno legato (si veda il punto 11.1.1)  
 300-400 g di testina di vitello  
 0,5 dl di Madera  
 0,5 dl di Sherry  
 spezie.

##### Preparazione

- mescolare i due fondi
- cuocere con le spezie per 30 minuti
- legare se occorre con fecola di patate o arrow-root
- terminare con Madera e Sherry, condire
- guarnire con la testina di vitello cotta e tagliata in dadini

**Osservazione:** si può guarnire anche con piccole chermesse di volatile.

#### Mulligatawny-soup (specialità indiana)

##### Ingredienti per 10 persone

30 g di olio  
 50 g di cipolle  
 2,5-3 litri di vellutata di pollame  
 10-20 g di curry  
 condimento  
 2-3 dl di panna.

##### Preparazione

- tritare le cipolle e far sudare nell'olio
  - aggiungere la polvere di curry e far rinvenire, rimestando continuamente
  - bagnare con la vellutata di volatile
  - cuocere per 30 minuti e passare al colino
  - raffinare con la panna, condire.
- Guarnire con riso cotto al dente e una julienne di pol-lame.

**Osservazione:** questa zuppa può essere servita anche fredda.

#### Mutton-broth (specialità scozzese)

##### Ingredienti per 10 persone

50 g di grasso  
 200 g di porro  
 100 g di sedano da costa  
 100 g di carote  
 50 g di rape  
 50 g di cipolle  
 400-500 g di collo o petto di castrato (montone)  
 100 g di orzo  
 3-3,5 litri di fondo di castrato o di brodo  
 condimento

##### Preparazione

- tagliare le verdure in dadini
- farle stufare
- bagnare con il fondo di castrato, portare a ebollizione
- aggiungere la carne e l'orzo sbollentati
- cuocere un'ora-un'ora e mezza a fuoco lento
- ritirare la carne, pararla, tagliare in dadi e rimetterla nella zuppa
- condire, rettificare.

#### Nudelsuppe mit Huhn (specialità tedesca) – Minestra di tagliatelle con gallina

##### Ingredienti per 10 persone

1 kg di gallina  
 200 g di mazzetto guarnito  
 3,5 litri di fondo di pollame  
 100 g di tagliatelle fatte in casa  
 condimento.

**Preparazione**

- sbollentare la gallina e lasciar raffreddare
- farla cuocere affogata unitamente al bouquet garni nel fondo di pollame
- cuocere le tagliatelle nell'acqua salata, passare all'acqua fredda e sgocciolare
- ritirare la gallina e il bouquet garni
- spellare la gallina e tagliarla in pezzi
- rimetterla nel fondo con le tagliatelle
- rettificare il condimento.

**Olla podrida (specialità spagnola)****Ingredienti per 10 persone**

300 g di petto d'agnello  
 300 g di garretto di vitello  
 500 g di coda di manzo  
 800 g di gallina o di piccione  
 300 g di salsiccia affumicata  
 200 g di prosciutto  
 250 g di ceci  
 1 kg di verdure (cipolle, porro, carote, sedano, verza) prezzemolo  
 condimento, aglio.

**Preparazione**

- tagliare la verdura sottile
- mettere nell'acqua: carne, volatile, verdure e ceci
  - senza la salsiccia affumicata (Chorizos) – e prepararne un brodo
- schiumare e sgrassare accuratamente
- ritirare la carne cotta e pararla
- tagliare i pezzi di carne e di pollame in dadi e rimetterli, con la salsiccia, nel brodo
- aromatizzare con il prezzemolo e l'aglio e rettificare.

**Osservazione:** si può servire il brodo e a parte, disposti sul piatto di portata, la carne e le verdure.

**Oxtail-soup (Inghilterra)****Ingredienti per 10 persone**

30 g di grasso  
 1 kg di coda di manzo  
 qualche ritaglio di lardo  
 30-50 g di purea di pomodoro  
 300 g di brunoise di verdure cotte

120 g di farina abbrustolita  
 300 g di mirepoix  
 120 g di farina abbrustolita  
 300 g di verdure tagliate in dadini  
 3 dl di vino bianco  
 0,5 dl di Cognac  
 1 dl di Madera  
 3 litri di fondo bruno  
 condimento.

**Preparazione**

- tagliare in trance la coda di manzo, condire e aromatizzare
- rosolare bene nella materia grassa nella quale si sono messi i ritagli di grasso
- aggiungere la mirepoix e far prendere colore.
- unire la purea di pomodoro e stufare
- deglassare con il vino bianco e ridurre
- bagnare con fondo bruno, portare a ebollizione, cuocere a fuoco moderato per 2-3 ore
- ritirare dalla casseruola i pezzi di coda, disossare, mettere sotto pressa e lasciar raffreddare
- rimestare la farina abbrustolita e legare il fondo
- cuocere, schiumando e sgrassando di tanto in tanto; eventualmente ridurre
- condire e passare alla stamigna.

Guarnizione: la polpa della coda tagliata in dadi e la brunoise di verdure cotte.

**Osservazione:** è utile cuocere i pezzi di coda (senza farina) nella pentola a vapore. Per legare si possono usare anche il fondo di vitello legato e l'arrow-root.

**Clear Oxtail-soup (specialità inglese) –  
Brodo di coda di bue****Ingredienti per 10 persone**

Si prepara secondo la ricetta precedente dell'Oxtail-soup, tuttavia senza la farina rosolata; sgrassare e chiarificare come un consommé.

**Minestrone alla genovese (specialità italiana)****Ingredienti per 10 persone**

50 g di olio d'oliva  
 150 g di porro  
 100 g di cipolle

80 g di carote  
 100 g di patate  
 50 g di sedano  
 50 g di cavolo  
 100 g di pomodoro sminuzzato  
 100 g di tagliatelle sottili  
 3 litri di brodo  
 condimento, sale, pepe.  
 Pestata:  
 100 g di lardo  
 10 g di spicchi di aglio  
 prezzemolo, basilico

**Preparazione**

- tagliare sottili le verdure
- far appassire nell'olio le cipolle e il porro
- unire le restanti verdure – escluso il pomodoro – e stufare
- deglassare, bagnare con il brodo, portare a ebollizione, cuocere per circa un'ora
- aggiungere il pomodoro e le tagliatelle
- cuocere ancora per 20 minuti
- Pestata: tritare gli ingredienti o passare alla griglia fine del tritacarne.

**Osservazione:** controllare durante la cottura la densità della minestra e se occorre aggiungere liquido. In Italia questa zuppa si serve assai densa.

**Petite marmite Henri IV – Petite marmite Enrico IV (specialità francese)**

Si veda a pagina 349

**Pot-au-feu (specialità francese)**

Si veda a pagina 350

**Potée vaudoise – Zuppa vodese (Svizzera: Cantone di Vaud)****Ingredienti per 10 persone**

1 kg di carne per bollito (biancostato)  
 400 g di pancetta  
 400 g di salsiccia vodese  
 300 g di porro

200 g di carote  
 200 g di sedano  
 200 g di verza  
 100 g di rape  
 100 g di cipolline  
 3,5 litri di brodo  
 condimento e aromi  
 erba cipollina, cerfoglio.

**Preparazione**

- come per la «Petite marmite» (si veda a pagina 349)
- far bollire a parte, per 20 minuti, un'ora, a seconda della grossezza, la salsiccia vodese
- ritirare la carne quando è cotta
- tagliare la carne e la salsiccia in pezzi
- disporre in una zuppiera nel brodo, eventualmente rettificato con i legumi, la carne
- cospargere di erba cipollina e cerfoglio.

**Rahmsuppe – Zuppa alla panna (specialità tedesca)****Ingredienti per 10 persone**

100 g di grasso  
 150 g di farina bianca  
 200-300 g di mazzetto guarnito bianco  
 1,5 litro di latte  
 2 litri di brodo  
 3 dl di panna  
 un poco di cumino  
 fette di pane tostate  
 condimento

**Preparazione**

- procedere come per la preparazione di un fondo bianco
- tempo di cottura: 1 ora
- passare alla stamigna
- raffinare con la panna e condire
- vi si può incorporare anche un poco di burro fresco
- servire a parte fette di pane tostate.

**Real turtle-soup (specialità inglese) – Brodo di vera tartaruga**

Si usa esclusivamente già pronto dalla scatola. Raffinare con un poco di Cognac e di Madera. Se necessa-



rio, questo brodo può essere allungato di un terzo con un brodo ristretto doppio (consommé double).

#### Vichyssoise (specialità americana)

##### Ingredienti per 10 persone

50 g di grasso  
1,2 kg di patate  
600 g di porri  
1 cipolla steccata  
2,5 litri di brodo  
4,5 dl di panna  
erba cipollina  
condimento  
dadini di pane tostato.

##### Preparazione

- questa zuppa si prepara come un «Passato Parmentier» (si veda a pagina 358)
- generalmente la si serve fredda.

#### Zuppa mille-fanti (specialità italiana)

##### Ingredienti per 10 persone

3 litri di brodo  
100 g di mollica di pane  
50 g di parmigiano grattugiato  
3 uova  
prezzemolo tritato.

##### Preparazione

- mescolare bene: uova, parmigiano, mollica di pane e prezzemolo
- portare il brodo a ebollizione
- far scivolare l'impasto nel brodo
- rimestare brevemente con la frusta
- lasciar rapprendere 5-6 minuti a coperto
- prima di servire rimestare nuovamente con la frusta.

#### Zuppa pavese (specialità italiana)

##### Ingredienti per 10 persone

100 g di burro  
10 trance di pane

3 litri di brodo di manzo ben saporito  
10 uova  
150 g di formaggio grattugiato.

##### Preparazione

- versare le porzioni di brodo in speciali recipienti (cocotte) individuali
- farvi scivolare l'uovo
- cospargere di formaggio le fette di pane dorate nel burro
- gratinare alla salamandra e mettere nel brodo.

#### Antipasto del diplomatico — Hors-d'oeuvre diplomat

Vassoio d'argento con raviere. Al centro dell'antipasto illustrato, una carcassa di astaco; la coda è stata parata e tagliata in bei medaglioni, le chele sgusciate con cura. Le raviere contengono: involtini di sogliola, farcita con spuma di salmone - trance di terrina di quaglia - trance (darnes) di salmone fresco sbollentato - anguilla affumicata - salmone affumicato - medaglioni di aragosta - insalata russa e uova al caviale - medaglioni di fegato d'oca (foie gras). Salsa moscovita a parte

*Esecutore:* L'équipe del CCCB di Berna.

# 13. Antipasti - Hors-d'oeuvre

## 13.1 Antipasti freddi - Hors d'oeuvre froids

### *In generale*

Gli antipasti freddi stuzzicano l'appetito e quindi si servono all'inizio del pasto: costituiscono cioè la prima portata. Sovente allora si sopprime il servizio della minestra. Quando invece, dopo l'antipasto, si serve comunque una zuppa o una minestra, essa dovrà necessariamente essere molto saporita, ad esempio: un brodo ristretto (consommé), un Oxtail chiaro, una Real-turtle, ecc. dal sapore ben rilevato. Un tempo gli antipasti freddi erano suddivisi in tre gruppi principali:

Hors-d'oeuvre à la suédoise  
Hors-d'oeuvre à la russe  
Hors-d'oeuvre à la parisienne

*Gli antipasti freddi possono appartenere alle seguenti categorie:*

- 13.1.1 Tartine, stuzzichini/bocconcini  
Canapés, amuse-bouche
- 13.1.2 Cocktails - Cocktails
- 13.1.3 Crostacei e conchiferi  
Crustacés et coquillages
- 13.1.4 Frutta - Fruits
- 13.1.5 Pasta sfoglia (sfogliatine) e pasta per beignets - Feuilletés et pâte à choux
- 13.1.6 Verdure - Légumes
- 13.1.7 Spume - Mousses
- 13.1.8 Uova fredde - Oeufs froids
- 13.1.9 Galantine, pasticci (pâté), terrine  
Galantines, pâtés, terrines
- 13.1.10 Preparazioni a base di pesci freddi  
Poissons froids
- 13.1.11 Diversi - Divers

Nella cucina moderna si prediligono preparazioni di genuina semplicità e di basso contenuto calorico. Perciò, molto spesso, l'antipasto si compone di un'unica pietanza, ad esempio di un piatto di prosciutto crudo, di melone, un cocktail, ecc. È molto meglio servire un'unica specialità, di ottima fattura ben presentata e in composizione semplice piuttosto che offrire un vasto assortimento di prodotti qualitativamente mediocri in una composizione sconnessa.

Un antipasto freddo, sia esso semplice o regale, deve sempre appagare l'occhio; la sua presentazione deve dunque sempre risultare allettante. Oggi, oltre agli antipasti ricchi (hors-d'oeuvre riches) numerose variazioni d'antipasto vengono offerte sul menu «à la carte». Sono offerte sulla carta del giorno quali piccoli piatti freddi. Tutti gli antipasti (hors-d'oeuvre) si servono con pane tostato e burro.

### *Hors-d'oeuvre sur assiette — Antipasto sul piatto*

Con questa denominazione si intende un piccolo assortimento di semplici o anche pregiati ingredienti disposti sul piatto individuale. Vale la regola: poco ma di ottima presentazione.

### *Hors-d'oeuvre varié — Antipasto misto*

L'antipasto misto si serve su piatti di portata a scomparti, su vassoi d'argento con ravieria o direttamente dal carrello. Una scelta di 6-10 qualità di vivande, fra le quali non devono mancare le insalate, è più che sufficiente. Sia nella presentazione, sia nella disposizione, durante il servizio occorre prestare la massima attenzione alla composizione armonica dei colori.

**Hors-d'oeuvre riche – Antipasto ricco**

Per antipasto ricco s'intende sempre ancora una disposizione classica delle varie componenti. Non devono mancare però astici e aragoste (à la parisienne), disposti in ravieri e piatti d'argento; è anche possibile disporre gli elementi più importanti sul piatto d'argento ricoperto di uno strato di gelatina.

Le guarnizioni disposte in singoli recipienti, si presentano separatamente. L'antipasto ricco si compone di raffinate specialità quali aragosta, astice, salmone affumicato, salmone affogato, caviale, fegato d'oca, gamberetti, ecc.

**Esempi di antipasti freddi****13.1.1 Tartine, stuzzichini/bocconcini – Canapés, amuse-bouche**

**Amuse-bouche – Stuzzichini/bocconcini:** sono delle piccole tartine (canapés) nelle quali s'infilava uno stuzzicadenti o un bastoncino di plastica che permette di prelevarle con le mani.

**Canapés – Tartine:** piccole trance di pane inglese (a cassetta) / pain carré (piccoli toasts), ritagliate in diverse forme e spalmate di farcia di pesce o di carne amalgamata con burro, ricoperte di gelatina.

**Canapés amirale – Tartine dell'ammiraglio:** spalmate con burro e guarnite di code di gamberetti.

**Canapés d'anchois – Tartine di acciughe:** spalmate con burro e guarnite con filetti d'acciuga e uova sode tritate.

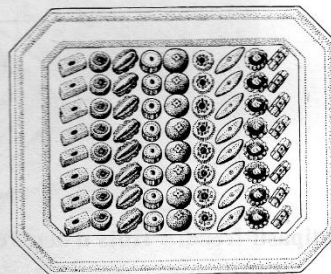
**Canapés de caviar – Tartine di caviale:** spalmate con burro e guarnite con caviale.

**Canapés à l'écarlate – Tartine di lingua scarlatta:** spalmate con burro, guarnite con lingua di bue, disposta in modo decorativo.

**Canapés d'écrevisses – Tartine di gamberi:** spalmate con burro e guarnite con code di gamberi.

**Canapés de jambon – Tartine di prosciutto:** spalmate con burro e disporre il prosciutto in modo decorativo.

**Canapés à la mousse de foie gras – Tartine alla spuma di fegato d'oca:** spalmare con la spuma di fegato d'oca; guarnire con tartufi.



**Canapés de saumon fumé – Tartine di salmone affumicato:** spalmare le fette di pane tostato con burro, disporre le fettine di salmone affumicato in modo esteticamente gradevole.

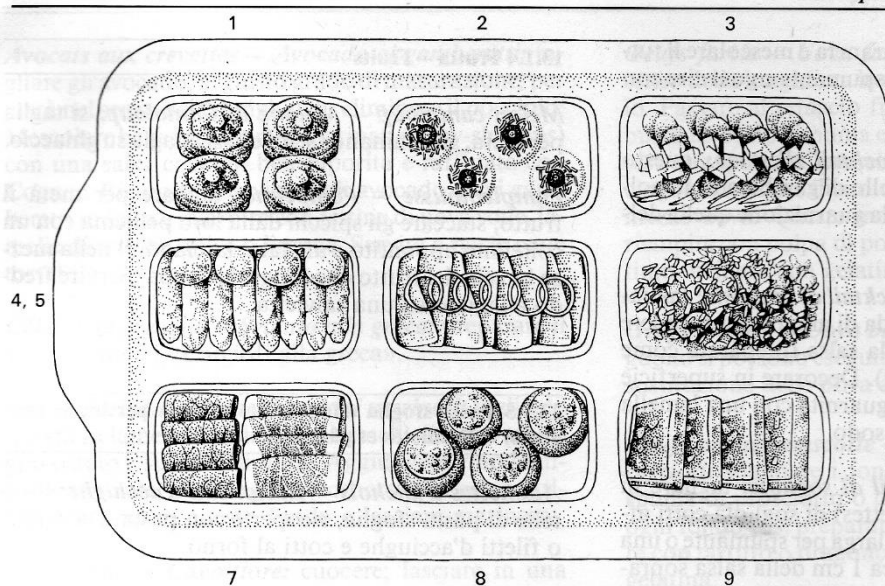
**Canapés tartare – Tartine alla tartara:** spalmare i toast con il burro, guarnire con tartara di carne.

**13.1.2 Cocktails – Cocktails**

**Cocktail de crevettes – Cocktail di gamberetti:** lasciar marinare in succo di limone con uno spruzzo di Cognac le code dei gamberetti. Metterne una manciata in un boccale o in coppa per spumante e riempire per due terzi con la salsa descritta qui di seguito. Decorare in superficie con 3-4 code di gamberetti e fettine di uovo sodo guarnite con lamelle di tartufo. Salsa: mescolare bene 3 dl di maionese densa e ben rilevata nel sapore, 2 cucchiaini di Ketchup, un po' di Cognac, qualche pizzico di pepe di Caienna e alcune gocce di succo di limone. A piacimento si può aggiungere a questa salsa rafano grattugiato.

**Cocktail Crispi – Cocktail Crispi:** sbucciare e tagliare in pezzi le pere, le arance e i pompelmi. Unire alla frutta una maionese profumata con un poco di Ketchup, poco succo di arancia, scorza di limone e uno spruzzo di Cognac; mescolare bene. Disporre le porzioni in coppe per spumante e guarnire con ciliegie snocciolate e gherigli di noce.

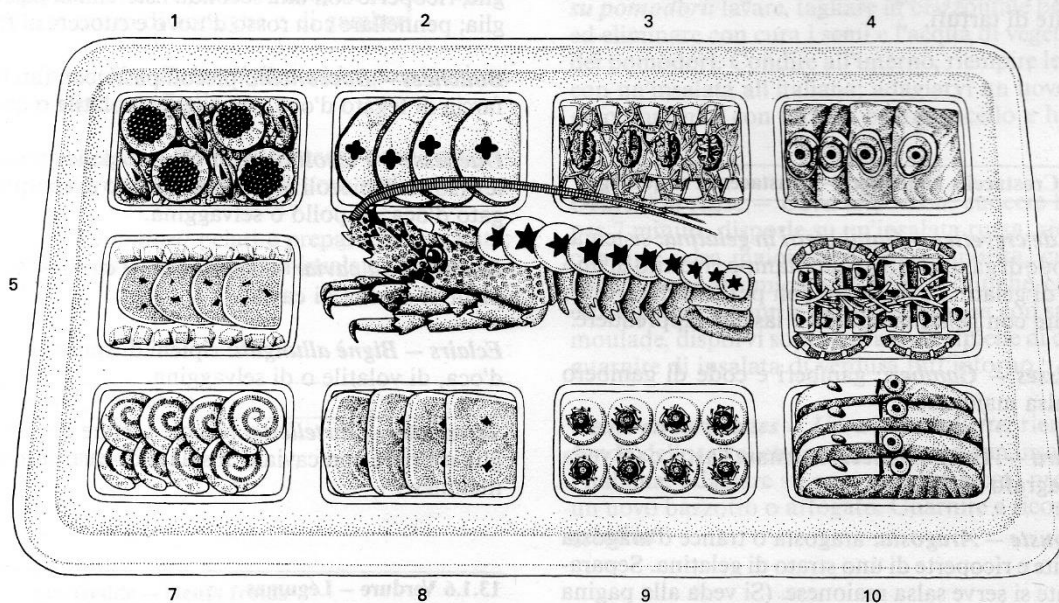
**Cocktail de fruits – Cocktail di frutta:** tagliare a dadi la frutta fresca e tenera (pere, arance, pesche, albicocche, ecc.) versare una maionese profumata con



- 1 bocconcini farciti con spuma di fegato d'oca
- 2 fondi di carciofo con insalata Waldorf
- 63 code di gamberetti con gelatina
- 4 punte d'asparagi con funghi di Parigi/Champignons
- 5 sardine e rondelle di cipolla
- 6 insalata di verdura all'italiana
- 7 carne secca del Grigioni e prosciutto crudo
- 8 pomodori farciti con insalata russa
- 9 pasticcio/pâté di pollame

▲ Antipasto misto  
Hors-d'oeuvre varié

▼ Antipasto ricco  
Hors-d'oeuvre riche



- 1 bocconcini di caviale
- 2 filetto di manzo London House
- 3 insalata Waldorf
- 4 salmone affumicato

- 5 fegato d'oca con gelatina
- aragosta guarnita di medaglioni
- 6 salmone affumicato con limone
- 7 involtini di sogliola

- 8 terrina di selvaggina
- 9 fondi di carciofo con insalata di pollo
- 10 trance di salmone affogato

Ketchup, Cognac, scorza d'arancia e mescolare il tutto. Disporre nelle coppe per spumante e guarnire con pezzettini di frutta.

**Cocktail de homard – Cocktail d'astaco:** questo cocktail si prepara come quello di gamberetti, la polpa della coda di astaco e per la guarnizione quella delle chele.

**Cocktail de langouste – Cocktail di aragosta:** tagliare a dadini la carne della coda di aragosta, procedere come per il cocktail, unire la salsa (preparata come per il cocktail di gamberetti). Decorare in superficie con una fettina di aragosta guarnita con una lamella di tartufo e fettine di uovo sodo.

**Cocktail de sole – Cocktail di sogliola:** tagliare in fette sottili involtini (paupiettes) di sogliola cotti affogati. Versare in una coppa larga per spumante o una semplice coppa in vetro circa 1 cm della salsa sopra descritta; al centro sistemare un «uovo bazzotto»/«oeuf mollet» e disporre a corona, intorno all'uovo, le fettine degli involtini tagliate per metà e guarnite di tartufi.

### 13.1.3 Crostacei e conchiferi – Crustacés et coquillages

**Aspic de crevettes – Gamberetti in gelatina:** sistemare le code di gamberetti in uno stampo rivestito di uno strato di gelatina e decorato con pezzetti di tartufo; riempire con gelatina liquida e lasciar rapprendere.

**Ecrevisses – Gamberi:** gamberi e code di gambero con salsa maionese.

**Homard – Astaco/Astice:** sistemare l'astaco (si veda al paragrafo 24.2).

**Langouste – Aragosta:** aragosta o trance d'aragosta guarnite e ricoperte di uno strato di gelatina. Separatamente si serve salsa maionese. (Si veda alla pagina 485).

**Huîtres – Ostriche:** Si servono aperte e adagiate su ghiaccio, accompagnate da fettine di limone. A parte, fette di pane imburrate. Si veda anche al punto 7.3.2 e al paragrafo 24.2.

### 13.1.4 Frutta – Fruits

**Melon cantaloup – Melone di Cantaloup:** si taglia per metà, si eliminano i semi e lo si adagia su ghiaccio.

**Pamplemousse – Pompelmo:** tagliare per metà il frutto; staccare gli spicchi dalla loro pellicina con un coltellino appuntito e affilato, lasciandoli nella mezza buccia del frutto che funge da coppa. Servire freddo adagiato su una salvietta.

### 13.1.5 Pasta sfoglia (sfogliatine) e pasta per bigné (bignets) – Feuilletés et pâte à choux

**Alumettes d'anchois – Bastoncini d'acciughe:** listerelle di pasta sfoglia, ricoperte con pasta d'acciughe o filetti d'acciughe e cotti al forno.

**Bâtons d'anchois – Bastoncini d'acciughe:** listerelle di pasta sfoglia sulle quali si adagiano filetti di acciughe, ricoperte con una seconda listerella di pasta sfoglia; pennellare con rosso d'uovo e cuocere al forno.

**Bouchées – Bocconcini:** piccoli pasticcini farciti con farcia di fegato d'oca, selvaggina, volatile o caviale.

**Duchesse – Piccoli sgonfiotti:** sono delle «profiterole» (sorta di piccoli bigné) con ripieno di spuma di fegato d'oca, di pollo o selvaggina.

**Duchesse au caviar – Sgonfiotti al caviale:** sono ripieni di spuma di caviale.

**Eclairs – Bigné allungati:** ripieni di spuma di fegato d'oca, di volatile o di selvaggina.

**Tartelettes – Tartellette:** piccole tortine di pasta sfoglia o brisée con caviale, insalata di carne o pesce in maionese.

### 13.1.6 Verdure – Légumes

**Artichauts à la grecque – Carciofi alla greca:** sbollentare i fondi di carciofi e cuocerli in una marinata composta di vino bianco, con l'aggiunta di un po' di olio, succo di limone, finocchio, pepe, sale, timo e alloro. Lasciarli raffreddare nel liquido di cottura.

**Avocats aux crevettes – Avocado ai gamberetti:** tagliare gli avocado, al giusto grado di maturazione, per metà nel senso della lunghezza; eliminare il nocciolo. Mescolare bene i gamberetti marinati (Baby-shrimps) con una salsa cocktail ben saporita e raffinata con Cognac. Riempire le cavità degli avocado con i gamberetti in salsa e guarnire con fettine di uova sode, lamelle di tartufo, olive o limone. Servire a parte pane tostato.

**Cèleri à la grecque – Sedano alla greca:** preparare il sedano come i «Carciofi alla greca».

**Cèpes marinées – Funghi porcini marinati:** tagliare i funghi in lamelle e farli rinvenire nell'olio con scalogno tritato e succo di limone. Aggiungere vino bianco, aceto, sale, pepe, aglio, zucchero, finocchio e timo. Cuocere in questo fondo e lasciare marinare.

**Chou-fleur – Cavolfiore:** cuocere; lasciare in una marinata; preparare con una maionese.

**Olives farcies – Olive farcite:** riempire le olive snocciolate con burro di acciughe o di gamberi.

**Pieds de fenouil – Bulbi di finocchio:** preparazione come per i «Carciofi alla greca».

**Pointes d'asperges – Punta d'asparagi:** punte d'asparagi in vinaigrette; guarnire con uova sode.

**Tomates – Pomodori:** pelati e preparati in insalata; oppure dimezzati e riempiti con insalata di verdura.

### 13.1.7 Spume – Mousses

Si veda al punto 24.3.4.

### 13.1.8 Uova fredde – Oeufs froids

Le uova fredde si servono generalmente in ogni loro presentazione, con l'antipasto misto. Si usano anche per guarnire piatti freddi a base di pesce, carne e volatile, quando queste pietanze sono accompagnate da verdure fredde, marinate, in insalata, ecc.

**Oeufs farcis – Uova farcite:** dividere per metà nel senso della lunghezza le uova sode; vuotarle del tuorlo. Passare al setaccio fine il giallo d'uovo, unirvi il burro lavorato a spuma e amalgamare bene; incorporare una spuma di prosciutto, di pesce o di pasta d'acciughe. Riempire il vuoto lasciato dai rossi tolti dalle mezze uova. Queste mezze uova si possono anche riempire con polpa di pomodoro, caviale, ecc.; da ultimo lucidare con gelatina.

**Oeufs mollets – Uova bazzotte:** le due ricette che seguono si possono eseguire anche con uova bazzotte in sostituzione delle uova affogate.

**Oeufs pochés mascotte – Uova affogate su fondi di carciofi:** spalmare i fondi di carciofi cotti con una spuma di prosciutto o di fegato d'oca e adagiare su ogni fondo così preparato un uovo affogato. Guarnire con tartufo o dragoncello, ricoprire con un velo di gelatina.

**Oeufs pochés sur tomates – Uova affogate disposte su pomodori:** lavare, tagliare in orizzontale per metà ed eliminare con cura i semi e l'acqua di vegetazione dei pomodori. Condire all'interno, riempire le cavità con un'insalata all'italiana; adagiarvi un uovo affogato, guarnire con tartufo o dragoncello e lucidare con gelatina.

**Oeufs à la russe – Uova alla russa:** cuocere le uova per 7 minuti, disporle su un'insalata russa, ricoprire con una salsa maionese densa e saporita, guarnire con salmone affumicato o filetti di acciughe, capperi, ecc. Oppure: ricoprire un'insalata russa con salsa remoulade, disporvi sopra uova sode ripiene di caviale, guarnire di insalata di verdura tutt'intorno.

**Oeufs en tartelettes – Uova in tartellette:** riempire il fondo delle tartellette cotte in bianco con insalata all'italiana; adagiare su ogni tartelletta così preparata un uovo bazzotto o affogato. Guarnire e ricoprire di gelatina.

### 13.1.9 Galantine, pasticci (pâtés), terrine – Galantines, pâtés froids, terrines

Si vedano i punti: 24.3.3, 24.3.5, 24.3.7.

**13.1.10 Preparazioni a base di pesci freddi – Poissons froids**

**Harengs de Bismark – Aringhe Bismark:** aringhe fresche lasciate in una marinata di vino, aceto, spezie, rondelle di cipolla.

**Caviar – Caviale:** servire nella scatola originale disposta su ghiaccio. A parte si servono: fette di pane tostato o Blinis e burro fresco.

**Filets d'anchois – Filetti d'acciughe:** disporre in bella composizione i filetti di acciughe e guarnire con capperi.

**Mayonnaise de poisson – Maionese di pesce:** eliminare dai ritagli di pesce o dal salmone in scatola, le lisce e la pelle; lasciar marinare i pezzetti di carne di pesce in succo di limone condito.

Disporre sul piatto di portata alcune foglie d'insalata e distribuire i pezzetti di pesce marinato ammucchiati a forma di cupola sulle foglie; ricoprire con una maionese densa e saporita. Decorare con filetti d'acciughe disposti a graticcio e guarnire ogni spazio vuoto con un cappero. Guarnire tutt'intorno alla cupola con fettine di uovo sodo; a piacimento disporre un contorno di alcuni ciuffetti d'insalata di verdure. Servire la salsa maionese a parte.

**Salade de hareng – Insalata di aringhe:** parare i filetti di aringhe, cospargere di salsa alle erbe come descritta qui di seguito e guarnire con fettine di mela. Salsa: panna acida, yogurt (eventualmente maionese), senape, olio d'oliva, cipolle tagliate, aceto di vino, erba cipolina, prezzemolo, paprica e sale. Mescolare bene il tutto.

**Sardines – Sardine:** disporre le sardine e bagnarle d'olio; guarnire con uova sode tritate, cipolle e capperi.

**Saumon fumé – Salmone affumicato:** salmone affumicato tagliato in fettine sottili, guarnito di limone e cipolla. A parte servire burro e fettine di pane tostato. Taglio del salmone, vedasi al paragrafo 7.4.

**Thon – Tonno:** disporre il tonno nell'olio e cospargere con salsa per insalata o vinaigrette; guarnire.

**Truites – Trote:** trote affogate e spellate, cosparse con maionese o ricoperte di gelatina.

**13.1.11 Diversi – Divers**

**Foie gras – Fegato d'oca:** spuma e/o blocco di fegato d'oca, accompagnati con burro e pane tostato.

**Jambon cru – Prosciutto crudo:** tagliare il prosciutto in fettine sottili e disporle sul piatto, arrotolate.

**Mortadella – Mortadella:** affettare sottile e disporre sul piatto con gusto.

**Museau de boeuf – Insalata di muso di manzo:** con l'affettatrice tagliare in fettine sottili il muso di manzo cotto e servire condito di salsa vinaigrette.

**Salades – Insalate:** insalate di pesce, lingua, prosciutto, volatile e verdura, tagliate più o meno fini, secondo gusto, condite con una maionese saporita, vinaigrette o salsa per insalata. Si veda anche al capitolo «Insalate».

**Salami – Salame:** tagliare in fettine sottili.

**13.2 Antipasti caldi – Hors-d'oeuvre chauds**

In occasione di pranzi importanti (banchetti, pranzi di gala, ecc.) piccoli antipasti caldi, piccanti, leggeri, possono essere serviti, ad esempio, fra una minestra e un piatto di pesce.

Negli attuali menus, con numero di portate ridotto, molto spesso vengono serviti in sostituzione di un'entrata calda (entrée chaude). A seconda della composizione del menu questi antipasti caldi sono più o meno importanti e sostanziosi. Molti antipasti caldi si prestano ad essere offerti quali piccoli piatti di pietanze «à la carte» che sono generalmente iscritti sulla carta sotto la designazione di «snacks caldi».

**Qui di seguito citiamo alcuni fra i più noti antipasti caldi**

**Attereaux – Spiedini fritti:** pezzetti di carne cotta e altri ingredienti delicati, infilzati in speciali aghi in metallo o lunghi stecchi per spiedini, intinti in densa salsa Villeroy, impanati e poi fritti. Infilzare negli aghi d'argento per spiedini e servire.

**Barquettes – Barchette:** di forma ovale simile a una barchetta, di pasta sfoglia o brisée. Si riempiono di un

salpicon o una spuma di crostacei, di sogliola o di pollame; guarnire con tartufo.

**Bâtons d'anchois** — **Bastoncini d'acciughe**: preparazione: come indicato a pagina ???, antipasti freddi, al punto 13.1.5, ma servire caldi.

**Beignets de cervelle** — **Bigné (frittelle) di cervella**: affogare la cervella, dividere in pezzi; lasciar marinare in succo di limone, salsa Worchester, sale, pepe, prezzemolo tritato. Immergere nella pastella e friggere. Accompagnare con salsa di pomodoro servita a parte.

**Beignets de sardines** — **Bigné (frittelle) di sardine**: passare le sardine conservate nell'olio o fresche nella pastella e friggere. Servire a parte la salsa adatta.

**Beignets soufflés au fromage** — **Bigné (frittelle) al formaggio**: bigné (frittelle) di pastella, ripieni di formaggio grattugiato condito con paprica. A parte, salsa di pomodoro.

---

#### Blinis — Blinis

---

##### Ingredienti

2,5 dl di latte tiepido  
15 g di lievito  
125 g di farina  
125 g di farina di grano saraceno  
1 presa di sale  
50 g di burro  
1 albume.

##### Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Aggiungere la farina, quella di grano saraceno e il sale; lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Se occorre diluire con un po' di latte. Incorporare alla massa il burro (beurre noisette); lasciar riposare e lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente. Montare l'albume a neve e incorporare con la massima cura. Far cuocere nelle speciali casseruole-Blinis, al forno caldo per 5-6 minuti avendo cura che siano ben dorati e servire subito; pennellare con un poco di burro fuso.

**Bordures** — **Corone**: corone di riso o di pasta (tagliatelle) bollita e legata con uova, sagomate in piccoli stampi per «savarin». Al centro riempire con fegato di vitello sminuzzato, farcia per sfogliatelle, ecc.

**Bouchées Diane** — **Bocconcini/Sfogliatelle Diana**: sono bocconcini di pasta sfoglia, ripieni di un «salpicon» di selvaggina da piuma, tartufi e champignons; legati con salsa di selvaggina da piuma. Guarnire con una lamella di tartufo.

**Bouchées Joinville** — **Bocconcini Joinville**: bocconcini di pasta sfoglia, con ripieno di un salpicon di code di gamberetti, champignons e tartufi, legarli con salsa Joinville. Guarnire con una lamella di tartufo.

---

#### Bouchées à la reine — Bocconcini alla regina

---

##### Ingredienti per 10 persone

10 bocconcini di pasta sfoglia  
poco burro  
poco scalogno  
2 dl di vino bianco  
700 g di carne bianca di pollame affogata  
300 g di champignons stufati  
6 dl di salsa suprema  
un poco di panna  
condimento  
succo di limone.

##### Preparazione

- far sudare nel burro lo scalogno
- deglassare con vino bianco, ridurre
- aggiungere la carne di pollame tagliata in dadini e i funghi
- coprire con carta oleata e riscaldare a secco al forno
- legare con la salsa suprema
- raffinare con panna; aggiungere il succo di limone
- condire
- riempire i bocconcini riscaldati al forno e servire subito.

**Bouchées au ris de veau** — **Bocconcini di animelle di vitello**: riempire le sfogliatelle con un salpicon di animelle di vitello e funghi di Parigi; legare con salsa parigina detta anche alemanna.

**Bouchées Saint Hubert** — **Bocconcini Saint Hubert** (di selvaggina): sfogliatelle ripiene di purea di selvaggina in salsa bruna, pure di selvaggina. Coprire con una cappella di champignon.

**Brochettes** — **Spiedini**: spilloni d'argento nei quali s'infilzano pezzetti di fegato, rognone, animella o di



carne tenera, intercalati da fettine di pancetta affumicata o no; far cuocere al salto o alla griglia. Servire con burro maître d'hôtel.

**Canapés au fromage – Tartine al formaggio:** passare al passino il formaggio fuso; incorporarvi la panna, condire con noce moscata e paprica. A seconda della denominazione data alle tartine e a piacere, aggiungere prosciutto tritato, acciughe, cumino, salame tritato, ecc. Spalmare le tartine (fettine di pane a cassetta) e gratinare rapidamente.

**Cassolettes à l'aiglon – Cocottine all'aiglon:** casse-ruoline (cocottine) in porcellana riempite di un salpicon di fegato di volatile e champignons, legati con una salsa al Madera. Guarnire spruzzando con l'apparecchio, di pasta per sformati. Mettere in bagnomaria e cuocere al forno.

**Cassolettes modernes – Cocottine moderne:** riempire di un salpicon come per i bocconcini alla regina/bouchées à la reine, legare con salsa al Madera. Disporvi sopra un apparecchio di pasta per sformato al formaggio. Cuocere al forno a bagnomaria.

**Cassolettes Suzanne – Cocottine Susanna:** disporre nelle cocottine, per strati, punte di asparagi e filetti di pollame. Ricoprire con una salsa suprema. Guarnire con lamelle di tartufo.

**Côtelettes de volaille – Costolette di pollame:** preparare un impasto per crocchette, dare la forma di una costoletta, impanare e farle saltare nel burro. Seguendo questo metodo si possono preparare anche costolette di pesce o di selvaggina. A parte si serve una salsa.

**Croûtes au fromage – Crostoni di formaggio:** si veda a pagina 465.

**Crêpes au fromage – Crêpes al formaggio:** preparare delle sottili e piccole frittatine (si veda a pagina 504); spalmarvi sopra una salsa besciamella con dadini di formaggio; ripiegare una metà sull'altra e chiudere. Pennellare con burro e riscaldare rapidamente al forno.

**Cromesquis de volaille – Cromesquis di volatile:** preparare all'apparecchio un impasto per crocchette di volatile e formare delle salsicette. Avvolgerle in sottili fettine di pancetta, immergerle nella pastella (si veda a pagina 500) e friggere. Separatamente servire salsa di pomodoro.

**Croûtes aux champignons emmentaloise – Crostoni ai funghi emmentalesi:** vedere a pagina 466.

---

#### Crocchettes de volaille – Crocchette di pollame

---

##### Ingredienti per 10 persone

poco burro  
poco scalogno  
600 g di carne di pollame cotta  
200 g di champignons cotti al vapore  
4-6 tuorli d'uovo  
100 g di prosciutto cotto  
condimento  
pane grattugiato per panare  
poco olio  
5-6 dl di densa salsa suprema

##### Preparazione

- far rinvenire nel burro lo scalogno tritato fine
- aggiungere la carne di pollame e il prosciutto tagliati in dadini, gli champignons e da ultimo la salsa
- mantenere sul fuoco e mescolare bene
- legare con i tuorli d'uovo e condire
- stendere su una placca per carni, unta di olio, uno strato di circa mezzo centimetro di spessore di questo impasto; coprire con carta oleata e lasciar raffreddare
- rovesciare su un asse
- tagliare nella forma desiderata
- impanare e friggere in una frittura molto calda
- lasciar sgocciolare su un panno o su carta assorbente
- disporre sul piatto con una salvietta di carta
- separatamente servire una salsa bruna o una salsa di pomodoro.

**Gnocchi:** vedere sotto «Piatti a base di pasta e farinacei», pagina 462.

**Croustades – Crostate:** crostata di pasta sfoglia o di pasta brisée, di un impasto di semolino o di patate, ripiene con una farcia per bocconcini.

**Fritots – Fritto misto:** cervella, animelle, testina di vitello, cavolfiore, scorzonera preliminarmente cotti, messi in marinata, immersi nella pastella con pomodori tagliati in metà, fritti. A parte salsa di pomodoro.

**Oeufs – Uova:** si veda al capitolo «Uova/Pietanze calde a base di uova», a pagina 379.

**Pannequets – Frittelle:** frittatine ripiene di farcia per bocconcini (bouchées). La denominazione varia a seconda della farcia.

**Pâtes alimentaires – Paste alimentari:** alcune preparazioni speciali di pasta alimentare possono essere servite come antipasto caldo. Si veda alle pagine 458/461.

**Petits pâtés bourgeoise – Piccoli pasticci alla casalinga:** due «basi» di pasta sfoglia posti una sopra l'altra e fra di esse un salpicon di carne o di funghi. Pennellare con rosso d'uovo e terminare la cottura al forno.

---

#### Quiche lorraine – Quiche lorenese

---

##### Ingredienti

300 g di pasta brisée (si veda a pagina 499)  
200 g di formaggio Groviera grattugiato  
100 g di fettine di pancetta  
100 g di cipolle  
40 g di grasso

##### Royale – Reale

2 dl di panna  
2 dl di latte  
3 uova  
condimento

##### Preparazione

- tappezzare uno stampo con pasta brisée
- distribuire sul fondo della pasta le cipolle tagliate sottili e stufate, la pancetta tagliata in listerelle e leggermente abbrustolita
- cospargere di formaggio Groviera
- mescolare gli ingredienti per la royale e
- versarla sul tutto distribuendola regolarmente
- cuocere per 25-30 minuti al forno, a temperatura moderata.

**Raclette – Raclette:** si veda a pagina 465.

**Ravioli – Ravioli:** si veda a pagina 460.

**Risotto – Risotto:** si veda a pagina 463.

**Rissoles – «Rissole»/gonfietti:** su una base rotonda di pasta sfoglia o di pasta brisée mettere un salpicon freddo per crostacei, pesci, volatili, fegato d'oca o selvaggina, legati con la salsa appropriata; chiudere a formare una mezzaluna o a forma di tortellini; pennellare con l'uovo e cuocere al forno o friggere nell'olio bollente. La denominazione sarà completata, a seconda del ripieno utilizzato.

---

#### Soufflé au fromage – Sformato di formaggio

---

##### Ingredienti

5 dl di latte  
100 g di burro  
110 g di farina  
250 g di formaggio grattugiato  
8-9 tuorli d'uovo  
8-9 albumi montati a neve  
5 g di fecola (di patate)  
sale, noce moscata  
paprica  
poco burro e un po' di farina per la cocotte.

##### Preparazione

- preparare un roux bianco con il burro e la farina; lasciar raffreddare un poco
- bagnare con il latte bollente
- lasciar rapprendere fino ad ottenere un impasto liscio e lasciar raffreddare un po'
- incorporare, uno per volta, i tuorli d'uovo
- aggiungere il formaggio con la fecola e il condimento
- incorporarvi le chiare d'uovo montate a neve con la massima cura, sollevando l'impasto con una spatola di legno
- versare la massa nella cocotte, imbrattare e cospargerla di farina, riempiendola per due terzi
- riscaldare la cocotte sul fornello a bagnomaria
- porre la cocotte sulla placca del forno e far levare a temperatura crescente.

**Soufflé de jambon – Sformato di prosciutto:** mescolare un passato di prosciutto cotto con salsa besciamella. Incorporare i tuorli d'uovo, gli albumi montati a neve, condire con un po' di paprica. Cuocere al forno. Seguendo lo stesso procedimento si possono preparare sformati di pollame e di selvaggina.

**Tartelettes au fromage – Tartellette al formaggio:** si veda a pagina 466.

**Tartelettes aux gnocchi** — **Tartellette con gnocchi**: rivestire di pasta brisée degli stampi per tartellette. Mettere su questa base dei gnocchi alla parigina (si veda alla pagina 462), legati con salsa alla panna e cosparsi di formaggio; versare qualche goccia di burro fuso e cuocere al forno.

**Tartelettes oberlandaise** — **Tartellette oberlandesi**: disporre negli stampini per tartellette rivestiti di pasta brisée, una miscela di prosciutto cotto e di formaggio tagliati in dadini. Versare sul tutto una royale raffinata con panna e paprica. Cuocere al forno.

**Crème royale** — **Crema reale**: mescolare 5 dl di latte con 4 uova intere, condire e passare alla stamigna.

**Tartelettes suisses** — **Tartellette alla svizzera**: medesima preparazione come per le tartellette oberlandesi, ma con solo formaggio e crema royale raffinata.

**Timbales** — **Timballi**: foderare degli stampi per timballo con una farcia di pesce, volatile o selvaggina, guarnita di tartufo e riempire con un salpicon legato con una salsa appropriata. La denominazione del timballo sarà quella corrispondente al ripieno. Ricoprire di farcia e cuocere a bagnomaria nel forno. Variante: vuotare una brioche cotta in bianco nello stampo per timballo, ritagliando un coperchio, riempirla di un salpicon legato, ricopirla con il suo coperchio di pasta.

**Vol-au-vent cardinal** — **Vol-au-vent alla cardinale**: confezionare con la pasta sfoglia un grosso vol-au-vent. Riempirlo con chenelle di pesce, medaglioni di aragosta, champignons e tartufi; legare con salsa al vino bianco.

**Vol-au-vent toulousaine** — **Vol-au-vent tolosano**: confezionare con la pasta sfoglia un grosso vol-au-vent. Riempire con un salpicon di petti di pollo, cervella, animelle, champignons e tartufi, legati con una salsa parigina/alemanna o una salsa tolosana.

### 13.3 Bocconcini/Savoury — Savouries

La denominazione di Savoury (al singolare) o Savouries è d'origine anglosassone e designa una vivanda calda, appartenente a una portata separata servita in passato, specialmente in Inghilterra, fra il «dolce» e il «dessert» (si veda anche alle pagine 230/231 «L'ordinamento del menu»).

Si tratta in genere di piccole pietanze (bocconcini) di sapore piccante, come descritto ad esempio al capitolo «antipasti caldi»; tartine alle ostriche, bastoncini al formaggio, frittelle al formaggio, crostoni al formaggio, animelle di pesce su toasts (fette di pane tostato), ecc.

# 14. Uova / Pietanze calde a base di uova - Oeufs

Le pietanze a base di uova rappresentano una componente importante degli antipasti caldi. Nel menu di una cena importante tali piatti si servono sempre dopo la zuppa o la minestra. In un menu di composizione ridotta queste portate sono considerate in ugual modo degli altri antipasti caldi e costituiscono nella maggior parte dei casi l'unica portata fra la zuppa/minestra e il piatto principale. Attualmente si servono principalmente «à la carte» come snacks caldi.

Per una porzione à la carte si calcolano di regola 3 uova; come antipasto, 2 uova. Le preparazioni a base di uova non si devono mai servire su piatti o vassoi d'argento.

Pietanze a base di uova, fredde  
Si usano come «snacks» freddi, come pure per completare antipasti e buffets freddi (si veda alla pagina 373).

I modi di cottura delle uova sono:

Oeufs à la coque	Uova alla coque
Oeufs mollets	Uova bazzotte
Oeufs pochés	Uova affogate / in camicia
Oeufs brouillés	Uova strapazzate
Oeufs sur le plat	Uova al tegame / al piatto
Oeufs moulés	Uova in stampi
Oeufs en cocotte	Uova in cocotte
Oeufs frits	Uova fritte
Omelettes	Omelette / Uova in frittata

## 14.1 Uova à la coque – Oeufs à la coque

### Ingredienti per 10 uova

2 litri di acqua  
10 uova, classe «extra»

### Preparazione

- immergere delicatamente le uova nell'acqua bollente
- tempo di cottura: da 2 a 5 minuti
- servire subito nel loro guscio (porre nel portauovo)
- il tempo di cottura va rispettato scrupolosamente

**Osservazione:** le uova à la coque si cuociono, secondo richiesta all'ordinazione, da 2 a 5 minuti; le uova bazzotte da 6 a 7 minuti, le uova sode 8 minuti; se si usano per decorazioni, il tempo di cottura sarà di 10 minuti. Le uova sode devono essere raffreddate rapidamente a fine cottura; se il tempo di cottura va oltre i 10 minuti, attorno al tuorlo si forma uno strato verdastro (si veda al punto 7.2.2.2 a pagina 264).

## 14.2 Uova bazzotte – Oeufs mollets

### Ingredienti per 10 uova

2 litri di acqua  
10 uova, classe «extra»

**Preparazione**

- mettere delicatamente le uova nell'acqua bollente
- cuocere per 6 minuti
- raffreddare sotto l'acqua fredda, sgusciare
- mettere le uova in un recipiente di acciaio inossidabile, con o senza acqua
- prima di servirle immergerle nell'acqua calda salata.

**Osservazione:** le uova bazzotte o le uova affogate si servono allo stesso modo; vanno presentate su crostoni di pane o su basi di pasta sfoglia, su crostatine di pasta sfoglia farcite e con una salsa di pomodoro o una salsa bruna molto saporita, servita a parte.

---

**14.3 Uova affogate / in camicia – Oeufs pochés**


---

**Ingredienti per 10 uova**

- 2 litri di acqua
- 10 uova, classe «extra»
- 2 dl di aceto

**Preparazione**

- portare a ebollizione in un sautoir l'acqua acidulata
- rompere le uova fresche e farle scivolare delicatamente nell'acqua
- affogare per 3-4 minuti
- l'albume deve cuocere e rapprendersi, il tuorlo deve rimanere ancora liquido
- ritirare le uova pronte e farle raffreddare; disporle in un recipiente contenente acqua acetata fredda
- al momento di servire, riscaldare rapidamente nell'acqua salata.

**Osservazione:** l'acidità dell'aceto mantiene l'uovo compatto; il sale ha l'effetto contrario. Per questo motivo ci si deve astenere dal salare l'acqua di cottura per le uova affogate.

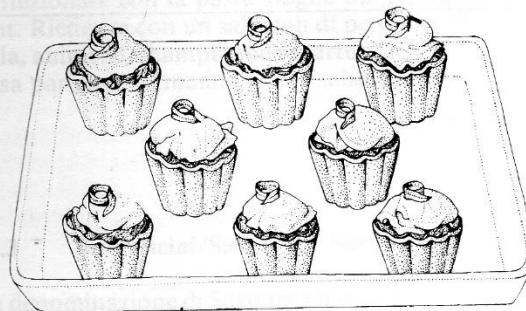
**Modi di presentare le uova affogate e le uova bazzotte**

**Oeufs Argenteuil – Uova con punte di asparagi:** su una tartelletta di pasta sfoglia disporre alcune punte d'asparagi e su queste l'uovo. Ricoprire con una salsa bianca alla panna.

**Oeufs à l'aurore – Uova aurora:** disporre le uova su basi di sfoglia e ricoprire con una salsa aurora (salsa

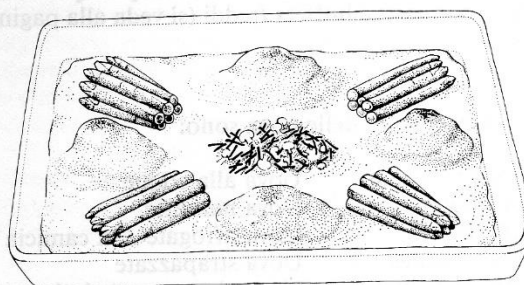
parigina, detta anche alemanna, con purea di pomodoro).

**Oeufs en croustade – Uova in crostata:** preparare delle tortine in bianco riempirle di una duxelle e adagiarvi sopra un uovo affogato; guarnire con filetti di acciughe. Servire a parte una salsa al Madera.



**Oeufs florentine – Uova alla fiorentina:** disporre le uova affogate su uno strato di spinaci cotti a foglie intere, ricoprire di salsa Mornay, cospargere di formaggio, versare qualche goccia di burro fuso e riscaldare rapidamente al forno.

**Oeufs à la grand Duc – Uova Gran Duca:** uova affogate adagiate su crostoni di pane arrostiti nel burro, ricoperti di salsa Mornay, cosparsi di formaggio e di qualche goccia di burro fuso, gratinati rapidamente al forno. Disporre al centro del piatto di portata striscioline di champignons e di tartufo saltati nel burro; fra un uovo e l'altro un mazzetto di punte di asparagi cosparsi di burro fuso; versare un poco di salsa al Madera sulle striscioline di funghi e tartufo.



**Oeufs belle Hélène – Uova alla bella Elena:** disporre le uova su pasticcini con punte di asparagi. Ricoprire con una salsa suprema.

**Oeufs piémontaise** – *Uova alla piemontese*: disporre le uova su zoccolo di riso bianco cosparso di una julienne di tartufi e tutt'intorno di salsa al Madera.

**Oeufs suisse** – *Uova alla svizzera*: fondi di tartellette cotte in bianco, riempiti con una duxelle guarnita di prosciutto tritato sui quali si adagia un uovo, ricoperto per metà con una salsa al pomodoro e per l'altra metà con una salsa alla panna.

---

#### 14.4 Uova strapazzate – Oeufs brouillés

---

##### **Ingredienti per 1 persona**

poco burro  
3 uova  
sale, spezie  
poca panna o latte

##### **Preparazione**

- far sciogliere dolcemente il burro in un saltiere
- aggiungere le uova sbattute e condite
- su fuoco dolce, rimestare con cura con una spatola di legno, fintanto che si rapprendono in modo omogeneo
- aggiungere la panna o il latte.

**Osservazione:** le uova strapazzate non devono risultare né troppo liquide, né troppo rapprese, ma morbide.

Con l'aggiunta della panna o del latte si arresta la cottura. Versare immediatamente nelle cocottine non troppo calde.

##### **Modi di presentare le uova strapazzate**

**Oeufs brouillés aux croûtons** – *Uova strapazzate con crostoni*: guarnire la superficie delle uova strapazzate pronte con crostoni di pane ritagliati in forma di cuore o di triangolo.

**Oeufs brouillés aux fleurons** – *Uova strapazzate con sfogliatine*: guarnire le uova strapazzate con sfogliatine.

**Oeufs brouillés aux foies de volaille** – *Uova strapazzate con fegatini di pollame*: tagliare, far saltare e cospargere di salsa al Madera i fegatini e disporli sulle uova strapazzate.

**Oeufs brouillés aux pointes d'asperges** – *Uova strapazzate alle punte d'asparagi*: guarnire le uova strapazzate con una manciatina di punte di asparagi.

**Oeufs brouillés à la portugaise** – *Uova strapazzate alla portoghese*: disporre sulle uova strapazzate polpa di pomodoro sminuzzata.

---

#### 14.5 Uova al tegame/al piatto – Oeufs sur le plat

---

##### **Ingredienti per 1 uovo**

poco burro  
1 uovo  
sale  
spezie

##### **Preparazione**

- riscaldare il burro in un tegamino per frittate
- sgusciare l'uovo e farlo scivolare delicatamente, avendo la cura di non rompere il tuorlo; condire e rosolare un poco
- riscaldare la parte superiore dell'uovo, passando rapidamente al forno o alla salamandra
- l'albume deve essere morbido, ma rappreso, il tuorlo liquido, ma caldo.

##### **Modi di presentare le uova al tegame/al piatto**

**Oeufs sur le plat chasseur** – *Uova al tegame alla cacciatora*: guarnire le uova preparate al tegame con un mucchietto di fegatini di pollame cotti al salto, con salsa al Madera e champignons.

**Oeufs sur le plat aux chipolatas** – *Uova al tegame con cipollata*: cuocere le uova al tegame intercalando fra uno e l'altro piccole salsicette di cipollata, alcune cipolline glassate o rondelle di cipolla fritta, disposte a corona intorno alle uova.

**Oeufs sur le plat au jambon** – *Uova al tegame con prosciutto*: disporre le fette di prosciutto cotto saltate nel burro, nel piatto per le uova e adagiare sopra di esse le uova cotte al tegame.

**Oeufs sur le plat au lard** – *Uova al tegame con pancetta*: sulle trance di pancetta cotte al salto, disporre le uova cotte al tegame.

**Oeufs sur le plat Meyerbeer** – *Uova al tegame Meyerbeer*: cuocere le uova al tegame e guarnire con

fettine di rognone di castrato fatte saltare nel burro; guarnire con salsa Périgueux.

**Oeufs sur le plat piémontaise – Uova al tegame alla piemontese:** guarnire le uova cotte al tegame con mucchietti di risotto. All'intorno un cordoncino di salsa al Madera.

**Oeufs sur le plat portugaise – Uova al tegame alla portoghese:** le uova cotte al tegame sono guarnite con polpa di pomodoro sminuzzata e stufata.

---

#### 14.6 Uova in stampi – Oeufs moulés

---

##### **Ingredienti per 1 uovo**

1 uovo, classe «extra»  
poco burro

##### **Preparazione**

- imburrare lo stampo prescelto
- rompervi dentro direttamente l'uovo
- cuocere a bagnomaria, morbido (affogare)
- sfornare e disporre su fette di pane tostate (toasts) o su fondi di carciofo
- come guarnizione si impiegano tartufi, prosciutto, dragoncello, cerfoglio e simili.

**Osservazione:** il tempo di cottura è di 5-6 minuti. Prima di sfornare lasciar riposare un minuto. Questo modo di cuocere le uova non è molto in uso. Si possono accompagnare queste uova con una salsa appropriata.

Esiste un attrezzo, molto pratico di origine inglese, a forma di uovo in maiolica con coperchio d'acciaio inossidabile, chiamato Coddler.

---

#### 14.7 Uova in cocotte – Oeufs en cocotte

---

##### **Ingredienti per 1 uovo**

1 uovo  
poco burro  
poca panna  
sale, spezie

##### **Preparazione**

- imburrare una cocotte di porcellana
- aggiungere un cucchiaino di panna calda
- salare, rompere l'uovo e condire
- unire un pezzettino di burro in superficie

- cuocere a bagnomaria sul fornello o al forno, senza coperchio
- tempo di cottura: 3-5 minuti, a seconda della consistenza desiderata.

**Osservazione:** ci sono molte varianti di questo metodo di cottura. L'albume deve risultare rappreso, il tuorlo ancora liquido. Le guarnizioni, di diverso genere, sono disposte sul fondo della cocotte, altre sopra la superficie delle uova pronte. Spesse volte la panna viene sostituita con una salsa bruna piccante.

---

#### 14.8 Uova fritte – Oeufs frits

---

##### **Ingredienti per 1 uovo**

materia grassa  
1 uovo, classe «extra»  
sale

##### **Preparazione**

- versare in una padella per friggere (lionese) 4-5 cm di materia grassa
- riscaldare a 150 °C
- rompere delicatamente l'uovo nella cocotte e farlo scivolare nella frittura
- riportare con l'ausilio di due spatole di legno, il bianco dell'uovo sul giallo
- l'albume deve racchiudere completamente il tuorlo che deve rimanere molle
- sgocciolare l'uovo ponendolo su una salvietta e salare con parsimonia.

**Osservazione:** le uova fritte vanno disposte sempre su un crostone di pane, su fette di pane tostate (toasts) o su pomodori divisi per metà, guarniti con pancetta e cotti alla griglia. In accompagnamento e servita a parte, una salsa al pomodoro, italiana o alla diavola.

---

#### 14.9 Omelette/Uova in frittata – Omelettes

---

##### **Ingredienti per 1 omelette/frittata**

poco burro  
3 uova  
sale, spezie

##### **Preparazione**

- rompere le uova in una terrina, condire

# 22. Paste alimentari, gnocchi, riso e mais - Farineux, gnocchi, riz et maïs

## 22.1 Paste alimentari - Farineux

### *In generale*

Sotto la denominazione di paste alimentari s'intendono tutti quei prodotti a base di cereali a lunga conservazione ottenuti grazie ad un processo di essiccamento. Per la maggior parte si tratta oggi di prodotti fabbricati industrialmente, con o senza aggiunta di uova.

Le paste alimentari si cuociono nell'acqua salata in proporzione di 1:10, con l'aggiunta di uno spruzzo d'olio, senza coperchio.

A cottura ultimata vanno immediatamente sgocciolate. Unire burro fresco e mescolare bene o passare sotto l'acqua fredda per fermare la cottura, e riscaldare più tardi con un po' di burro.

Il condimento è costituito in generale di sale e pepe. Il formaggio grattugiato si unisce e si mescola alla pasta soltanto al tavolo o si serve a parte.

### **Nouilles maison — Tagliatelle fatte in casa**

#### *Ingredienti per 10 persone*

400 g di farina  
0,5 dl di olio  
7 g di sale  
100 g di semola di grano duro  
5 uova  
0,5 dl di acqua

#### *oppure:*

500 g di farina  
7 g di sale  
1 dl di latte  
3 uova  
0,5 dl di olio

#### *Preparazione:*

- disporre la farina e la semola a fontana, sulla spianatoia
- mettervi nel mezzo gli altri ingredienti
- amalgamare gli elementi portando a poco a poco la farina e la semola verso il centro; impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio
- avvolgerlo in un panno umido e
- lasciarlo riposare al fresco almeno per due ore
- dividerlo poi in cinque parti uguali
- spianare ogni parte dell'impasto sottile, allo spessore di un foglio di carta da pacco (almeno)
- mettere ad asciugare le sfoglie di pasta su un'asta, badando che non divengano secche e friabili
- piegare queste strisce nel senso della lunghezza e tagliare in modo regolare con un coltello.

*Osservazione:* le tagliatelle così ottenute si possono cuocere immediatamente e condire con burro fresco o si fanno ulteriormente essiccare — su dei tavolati — all'aria per almeno 36 ore in modo da poterle conservare.

*Nouilles au beurre — Tagliatelle al burro:* cuocerle in acqua salata, sgocciolare bene e condire con burro.



**Nouilles vertes** — **Tagliatelle verdi:** sbianchire e strizzare spinaci in foglie, passarli al setaccio e incorporarli all'impasto per confezionare le taglioline.

**Nouilles bonne femme** — **Tagliatelle alla casalinga:** cuocere in acqua salata, colare le tagliatelle, condirle con burro e pangrattato abbrustolito.

**Nouilles westphalienne** — **Tagliatelle Westfalia:** condire le tagliatelle con una leggera salsa alla panna, incorporarvi una julienne di prosciutto. Metterle in un terrina per gratin, cospargere di formaggio e gratinare.

---

**Spaghetti bolonaise** — **Spaghetti alla bolognese**

---

**Ingredienti per 10 persone**

800 g - 1 kg di spaghetti  
sale, spezie  
formaggio grattugiato  
acqua  
50 g di burro

**Preparazione:**

- in acqua salata cuocere gli spaghetti al dente
- aggiungere un po' di acqua fredda per fermare la cottura e colare la pasta
- condire di burro, rettificare
- aggiungere la salsa bolognese (il ragù) o servirla a parte con il formaggio grattugiato.

**Ingredienti per la salsa alla bolognese**

50 g di olio  
600-800 g di carne magra di manzo  
150 g di cipolle  
2 spicchi di aglio  
200 g di brunoise di verdure  
50 g di purea di pomodoro  
sale, pepe  
200 g di pomodoro sminuzzato  
2 dl di vino rosso  
1 litro di fondo bruno  
un po' di Maizena

**Preparazione:**

- riscaldare l'olio in una padella
- far saltare nell'olio bollente la carne magra di manzo tagliata a cubetti
- aggiungere le cipolle tritate, l'aglio pure tritato e la brunoise di legumi; far rinvenire

- aggiungere la purea di pomodoro, rimestare, stufare e condire
- unire il pomodoro sminuzzato, bagnare con il vino, ridurre
- completare con il fondo bruno, portare a ebollizione schiumare
- cuocere fintanto che la carne è tenera
- rettificare, eventualmente legare con un po' di Maizena

**Spaghetti ou macaroni au fromage** — **Spaghetti o maccheroni al formaggio:** cuocere in acqua salata, colare, condire con burro, mescolare con formaggio; al momento di servire cospargere di formaggio.

**Macaroni au gratin** — **Maccheroni al gratin:** versare i maccheroni cotti e scolati, in una terrina per gratin imburrata e ricoprirli di besciamella. Cospargere di formaggio e distribuire sulla superficie fiocchetti di burro. Gratinare al forno.

**Spaghetti milanaise** — **Spaghetti alla milanese:** cuocere e colare gli spaghetti; prepararli come sopra descritto. Far saltare nel burro una julienne di champignons, lingua, prosciutto e tartufi. Al momento di servire formare al centro della porzione di spaghetti un'incavatura e versarvi dentro la julienne; cospargere di formaggio.

**Osservazione:** se gli spaghetti servono di contorno, la julienne sarà fatta rinvenire nel burro e distribuita sopra gli stessi.

**Spaghetti ou macaroni napolitaine** — **Spaghetti o maccheroni alla napoletana:** cuocere, colare e condire con burro la pasta. Far rinvenire nel burro un po' di cipolla tritata e pomodori sminuzzati; aggiungere un po' di purea di pomodoro. Mescolare bene la pasta con la salsa, a parte servire formaggio grattugiato.

---

**Lasagne**

---

**Ingredienti per 10 persone**

500 g di fogli di pasta per tagliatelle (si veda a pagina 458) ritagliati in quadrati di 10x10 cm  
50 g di formaggio grattugiato  
50 g di burro  
5 dl di salsa besciamella (pagina 342)  
500 g di salsa bolognese  
olio

**Preparazione:**

- Cuocere al dente le sfoglie di pasta di forma quadrata – preparati in proprio o prodotti industrialmente – in acqua salata (1:10); fermare la cottura con l'aggiunta di un po' di acqua fredda e spruzzare d'olio
- imbrattare bene una terrina in cotto, una pirofila o uno stampo per sfornati
- ricoprire il fondo di salsa bolognese
- sistemare uno strato di lasagne
- uno di salsa bolognese
- uno di lasagne
- uno di besciamella
- e così di seguito
- da ultimo salsa besciamella per coprire
- cospargere la superficie di formaggio grattugiato e distribuire alcuni fiocchetti di burro
- cuocere al forno a circa 200 °C fintanto che la salsa freme
- da ultimo gratinare.

**Lasagne verdi:** procedere come per la ricetta precedente, ma usando sfoglie di pasta verde, cioè agli spinaci.

**Cannelloni****Ingredienti per 10 persone**

1 kg di pasta per ravioli  
 sale, olio  
 mezzo litro di salsa Mornay (si veda a pagina 343)  
 acqua  
 600-800 g di ripieno per ravioli (si veda «Ravioli Pauli»)  
 200 g di formaggio grattugiato  
 100 g di burro fuso.

**Preparazione:**

- spianare la pasta allo spessore di un foglio di carta
- ritagliarla in rettangoli di 6x8 cm
- cuocerla al dente in abbondante acqua salata con l'aggiunta di uno spruzzo di olio
- fermare la cottura con l'aggiunta di un po' di acqua fredda, colare e sgocciolare bene la pasta
- stendere i rettangoli di pasta su un panno
- adagiarvi belle porzioni di farcia sopra, nel senso della lunghezza
- arrotolarli e formare dei cilindri; accomodarli uno accanto all'altro in una terrina per gratin imburatta, procedendo, se necessario, per strati

- versarvi sopra la salsa
- cospargere di formaggio grattugiato, spruzzare di burro e gratinare al forno.

**Osservazione:** si può usare anche salsa di pomodoro o demi-glace.

Con la denominazione «al sugo» s'intende una demi-glace al pomodoro; «al burro» un condimento di burro fuso bollente e spumoso con foglie di salvia.

**Ravioli Pauli****Ingredienti per 10 persone**

**Ripieno**  
 30 scalogni  
 aglio  
 200 g di carne di vitello  
 200 g di carne di maiale  
 200 g di spinaci sbianchiti  
 3 uova  
 0,5 dl di vino rosso  
 poco olio  
 3 dl di demi-glace  
 sale, pepe, noce moscata

**Preparazione:**

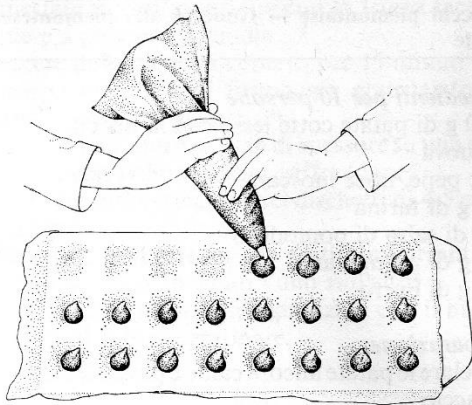
- tagliare la carne a dadini
- saltarli nell'olio, aggiungere gli scalogni tritati e l'aglio
- deglassare con il vino rosso e completare con demi-glace
- condire e stufare a coperto; aggiungere gli spinaci
- tritare molto fine all'apparecchio
- legare con tuorlo d'uovo, rettificare
- a piacere si possono stufare con gli ingredienti citati anche del prosciutto (ritagli di prosciutto) tritato molto finemente.

**Ingredienti per la pasta**

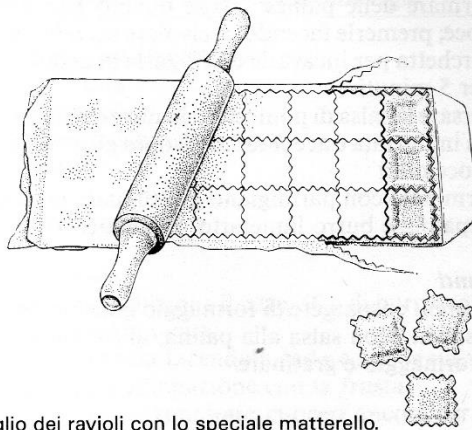
500 g di farina  
 0,5 dl di olio  
 1 a 1,5 dl di acqua  
 4 uova  
 15 g di sale

**Preparazione:**

- disporre la farina a fontana
- mettere al centro le uova, l'olio, il sale, l'acqua e mescolare



Come disporre la farcia negli alveoli della pasta formati dal raviolatore.



Il taglio dei ravioli con lo speciale matterello.

- portare verso il centro a poco a poco, tutta la farina; amalgamare bene e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e consistente
- lasciar riposare prima dell'uso per 1-2 ore.

**Osservazione:** si può preparare la pasta senz'acqua, ma allora doppiando la razione di uova.

**Preparazione dei ravioli:**

- tirare una sfoglia molto sottile di forma quadrata
- disporre a 3 o 4 cm dal bordo della sfoglia cucchiaini di farcia in fila diritta con uno spazio di 2 cm fra un cucchiaino e l'altro

- inumidire con un pennello il bordo della sfoglia e stenderla sulla farcia ricoprendola;
- far pressione con un dito fra un raviolo e l'altro in modo da far aderire bene la pasta
- tagliare poi i ravioli con la rotella dentellata o, in mancanza di quella, con un coltello
- continuare la stessa operazione fino ad esaurimento della pasta e della farcia.

**Oppure:**

- si tirano due sfoglie di pasta molto sottili della stessa dimensione e di forma quadrata
- la farcia s'introduce in un cornetto di carta o, meglio ancora in una tasca di tela per pasticceria
- la si dispone su una delle sfoglie in quantità di un cucchiaino per volta alla distanza di 2 cm fra un raviolo e l'altro
- si inumidisce il bordo della sfoglia
- si applica sopra la seconda sfoglia facendo pressione con le dita per far saldare bene la pasta
- si tagliano i ravioli usando il tagliapasta, o in sua mancanza, un coltello.

**Ravioli milanaise – Ravioli alla milanese:** accomodare i ravioli in una pirofila per gratin, cospargere di formaggio, spruzzare di burro, riscaldare al forno.

**Ravioli napolitaine – Ravioli alla napoletana:** sistemare i ravioli in una terrina per gratin; ricoprire di salsa di pomodoro, cospargere di formaggio, spruzzare di burro, riscaldare al forno.

**Ravioli nicoise – Ravioli alla nizzarda:** mettere i ravioli in una terrina per gratin; montare al burro mezza salsa alla provenzale e mezzo fondo di vitello legato e versare sui ravioli. Cospargere di formaggio, spruzzare di burro e riscaldare al forno.

**Ravioli à la sauge – Ravioli alla salvia:** accomodare i ravioli in una terrina per gratin, versarvi sopra scalogni e salvia tritati e saltati nel burro.

---

**Spätzli, Frisettes – Spätzli, Knöpfli**

---

**Ingredienti per 10 persone**

- 500 g di farina
- 40 g di burro
- 4 uova
- 2 dl di latte tiepido e acqua
- sale, noce moscata

**Preparazione:**

- setacciare la farina in una ciotola
- mescolare tutti gli altri ingredienti, escluso il burro
- unirli alla farina e impastare rapidamente con la mano
- batterla a mano con un mestolo in legno fintanto che la pasta formi delle bolle e sia ben liscia; la pasta dovrà risultare compatta, ma leggermente fluida («coulante»)
- farla cadere attraverso lo speciale passino nell'acqua bollente salata
- appena i riccioli affiorano alla superficie, pescarli dall'acqua con una schiumarola, raffreddare rapidamente e sgocciolare bene (ungerli d'olio altrimenti s'attaccano)
- terminare come per le altre paste alimentari, al burro o far prendere leggermente colore passando al burro.

*Spaetzli aux épinards* — *Spätzli agli spinaci*: unire all'impasto spinaci tritati fini e ben strizzati.

## 22.2 Gnocchi

### Gnocchi parisienne — Gnocchi alla parigina

**Ingredienti per 10 persone**

1 kg di pasta da bigné (si veda a pagina 500)  
 100 g di formaggio grattugiato  
 60 g di burro  
 acqua, sale  
 4 dl di salsa alla panna

**Preparazione:**

- usare una tasca con bocchetta liscia e una forcella speciale o una semplice forchetta e preparare dei gnocchetti; immergerli in acqua bollente che freme e non bolle
- affogarli fintanto che riaffiorano alla superficie
- estrarli dall'acqua con un mestolo forato (meglio il ragno); raffreddarli rapidamente e sgocciolarli
- metterne uno strato — non troppo pigiati — in una terrina per gratin imburrata
- ricoprire con una leggera salsa alla panna
- cospargere di formaggio grattugiato e spruzzare di burro
- lasciar gonfiare i gnocchi (come un soufflé), ritirarli dal forno e servire subito; non sopportano alcun raffreddamento.

### Gnocchi piémontaise — Gnocchi alla piemontese o di patate

**Ingredienti per 10 persone**

1200 g di patate cotte lesse con la buccia  
 2-3 uova  
 sale, pepe, noce moscata  
 200 g di farina  
 5 dl di salsa di pomodoro  
 100 g di parmigiano  
 100 g di burro

**Preparazione:**

- pelare le patate ancora calde e passarle subito al setaccio
- incorporarvi le uova, rettificare, lasciar raffreddare un po'
- unire all'impasto tiepido la farina; il composto deve risultare asciutto e morbido
- formare delle palline grosse quanto una piccola noce, premerle facendole scivolare sui rebbi di una forchetta per incavarle e affogarle in acqua salata per 5 minuti
- versare la salsa di pomodoro in una terrina per gratin imburrata e accomodarvi sopra gli gnocchi ben sgocciolati
- terminare con parmigiano grattugiato, pepe dalla pepaiola e burro liquefatto, gratinare.

**Varianti**

«Nature»: cospargere di formaggio grattugiato, burro e salvia. Con salsa alla panna, ai funghi porcini, con formaggio e gratinare.

### Gnocchi romaine — Gnocchi alla romana

**Ingredienti per 10 persone**

1,2 litri di latte  
 250 g di semola  
 150 g di formaggio grattugiato  
 poco olio  
 100 g di burro  
 2 uova  
 condimento

**Preparazione:**

- portare a ebollizione il latte, 50 g di burro condito di sale, pepe e noce moscata

- rimestare in continuazione con la frusta facendo cadere a pioggia la semola
- cuocere dolcemente a coperto per 15 minuti
- incorporarvi 50 g di formaggio grattugiato e 2 tuorli d'uovo, rettificare
- versarne uno strato di 2 cm di spessore su una placca unta con l'olio e lasciar raffreddare
- con lo stampino ricavare dei dischetti di 4-5 cm di diametro
- disporli in una terrina per gratin imburrrata allineandoli un po' inclinati l'uno sull'altro
- cospargere di formaggio, spruzzare con il burro
- mettere al forno e gratinare.

---

**Noques à l'allemande — Noques al formaggio**

---

**Ingredienti per 10 persone**

1,2 litri di latte  
 180 g di semola  
 150 g di formaggio grattugiato  
 150 di burro  
 8 uova  
 sale, noce moscata

**Preparazione:**

- portare a ebollizione il latte, 50 g di burro, sale, un po' di noce moscata
- unire la semola facendola cadere a pioggia, rimestando in continuazione con la frusta
- continuando a rimestare, cuocere ancora per 5 minuti
- lasciar raffreddare un po'
- incorporare le uova uno dopo l'altro
- aggiungere la metà del formaggio grattugiato e mescolare bene
- con un cucchiaino da minestra ricavare delle chenelle (noques)
- affogarle nell'acqua salata che deve sobbollire
- sistemarle in una pirofila per gratin imburrrata
- cospargere con il rimanente formaggio grattugiato
- bagnare con burro
- gratinare al forno.

**Osservazione:** queste chenelle si servono in accompagnamento a piatti di pesce o di carne.

**22.3 Riso - Riz**

**In generale**

Per ogni tipo di ricetta si usi la qualità di riso adatta (si veda anche al capitolo «Merceologia»). Per il risotto sono particolarmente indicate le specie di riso italiane, mentre per ogni genere di preparazione di riso asciutto si dovranno usare «riso Siam Patna» o riso americano «Parboiled rice». Per la cottura di riso in bianco (nature) la proporzione riso-acqua dovrebbe essere di almeno 1:10.

---

**22.3.1 Risotto Pauli**

---

**Ingredienti per 10 persone**

100 g di burro  
 800 g di riso italiano  
 150 g di formaggio parmigiano grattugiato  
 200 g di cipolle  
 2,5 litri di brodo chiaro saporito (brodo di gallina o fondo bianco).

**Preparazione:**

- far rinvenire nel burro le cipolle tritate fini
- aggiungere il riso, rimestare e stufare ancora un attimo
- deglassare con brodo o fondo bianco
- cuocere dolcemente a coperto per 15 minuti
- ritirare dal fuoco e lasciar riposare (tirare) ancora per un paio di minuti
- incorporare delicatamente il rimanente burro e il formaggio.

**Osservazione:** a cottura ultimata il riso va servito immediatamente: deve essere giusto al dente e legato semi-liquido. Si può sostituire il brodo parzialmente con vino bianco.

**Risotto aux champignons — Risotto con i funghi:** mettere al fuoco con aggiunta di funghi.

**Risotto aux chipolatas — Risotto con cipollata:** preparare un risotto. Guarnire con cipollata.

**Risotto milanaise — Risotto alla milanese:** preparare un risotto e colorare con un po' di zafferano.

**Risotto tomaté — Risotto con pomodori:** preparare il risotto come indicato, ma deglassare con un cucchiaino di purea di pomodoro e aggiungere pomodoro sminuzzato.

---

**22.3.2 Riso alla creola – Riz créole**


---

**Ingredienti per 10 persone**

600 g di riso Patna o «Parboiled rice»  
 acqua, sale  
 50 g di burro

**Preparazione:**

- cuocere il riso in acqua salata per 12-15 minuti, finché risulti leggermente al dente
- versarlo in un colapasta, rinfrescarlo e sgocciolare bene
- distribuirlo in un recipiente adatto, bene imburato
- condire con sale, distribuirvi sopra fiocchetti di burro
- coprire con carta oleata o con un foglio d'alui
- riscaldare al forno, rimuovendolo di tanto in tanto con una forchetta.

**Riz blanc – Riso in bianco:** lessare il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti, passare rapidamente all'acqua fredda, sgocciolare bene; riscaldare per qualche minuto in un largo recipiente con il burro e rettificare il condimento.

---

**22.3.3 Riso Pilaw (o Pilaff) – Riz Pilaf (o Pilaw)**


---

**Ingredienti per 10 persone**

100 g di burro  
 700 g di riso Patna, «Parboiled rice» o riso brillato  
 100 g di cipolle  
 1-1,5 litri di brodo chiaro  
 condimento

**Preparazione:**

- far rinvenire nel burro le cipolle tritate
- aggiungere il riso, rimestare per qualche minuto, avendo cura di non far prendere colore alle cipolle
- deglassare con il brodo bollente, portare a ebollizione
- cuocere al forno a coperto per 15-18 minuti
- ritirare dal forno, versare in un altro recipiente per fermare la cottura
- rimestando con la forchetta incorporarvi i fiocchetti di burro.

**Osservazione:** la proporzione riso/acqua varia da 1:1 a 1:1,5.

**Riz à la turque – Riso alla turca:** si mette al fuoco come il riso Pilaw, aromatizzando il brodo con un po' di zafferano. A cottura ultimata aggiungere al riso pomodori pelati e tritati, piselli ed eventualmente uvetta di Corinto; se necessario aggiungere un po' di brodo.

**Riz aux fruits – Riso alla frutta:** un riso Pilaw al quale si aggiungono dadini di peperoni colorati e sbianchiti, mele stufate, pesche, ananas e uvetta di Corinto. Cospargere di filetti di mandorle tostate.

---

**22.4 Mais – Maïs**


---

**In generale**

Per la preparazione di piatti a base di mais si impiega la semola di granoturco.

---

**22.4.1 Polenta Pauli**


---

**Ingredienti per 10 persone**

50 g di grasso  
 100 g di cipolle  
 2 spicchi d'aglio  
 6 dl di acqua  
 6 dl di latte  
 20 g di sale  
 250 g di semola di mais grossa  
 100 g di parmigiano

**Preparazione:**

- far rinvenire nel grasso la cipolla e l'aglio
- deglassare con acqua e latte, portare a ebollizione, condire
- unire la farina di granoturco, facendola cadere a pioggia
- attendere che bolla, poi cuocere per 5 minuti rimestando in continuazione
- lasciar cuocere (tirare) a fuoco lento per 90 minuti, senza rimestare
- il composto può fare la crosta sul fondo
- aggiungere parmigiano a volontà o servirlo a parte.

# 23. Piatti nazionali

## 23.1 Piatti nazionali svizzeri

### Croûtes au fromage – Crostoni al formaggio

Tostare leggermente nel burro fette di pane bianco; mettere sulle fette di pane tostato delle fettine di Emmental stagionato o di Gruviera; cospargere di paprica, cuocere al forno fintanto che il formaggio fondendo prende un po' di colore.

### Croûtes au fromage oberlandaise – Crostoni al formaggio dell'Oberland

Arrostire leggermente nel burro una fetta di pane. Spalmare di senape, mettervi sopra una trancia di prosciutto e sopra di essa una bella fettina di formaggio Emmental stagionato. Cospargere di paprica, gratinare al forno molto caldo e da ultimo adagiarvi sopra un uovo al tegamino.

### Fondue – Fondue/Fonduta

#### Ingredienti per 4 persone

600-800 g di formaggio grattugiato\*  
2 cucchiaini di caffè di Maizena  
1 spicchio d'aglio  
eventualmente noce moscata  
4 dl di vino bianco secco  
2 bicchierini di Kirsch  
pepe

\* *Miscela per la fondue:*  
metà Gruviera  
metà Emmental

(Miscela per la fondue vallesana: solo formaggio Gruviera)

(Miscela per la fondue friborghese: solo formaggio Vacherin friborghese).

#### Preparazione:

- strofinare con uno spicchio d'aglio l'interno di un'apposita casseruola, detta caquelon
- aggiungere del vino bianco
- mettere a cuocere a calore moderato
- unire a poco a poco il formaggio grattugiato, rimestando in continuazione e delicatamente con la spatola di legno; riscaldare
- quando l'impasto spicca il bollore incorporarvi la Maizena diluita con il Kirsch
- portare nuovamente all'accenno di ebollizione, condire di solo pepe
- mettere in tavola il caquelon su di un fornello a spirito o elettrico.

### Raclette

Per la preparazione di questa specialità vallesana si usa uno speciale fornello o apparecchio per raclette e un formaggio vallesano – posto che se ne trovi – stagionato (Bagnes, Gomser). La latteria cooperativa di St. Imier si è specializzata nella produzione di formaggio da raclette.

Sistemare una mezza forma con la parte del taglio rivolta verso la fonte di calore, fintanto che il formaggio fonde e freme leggermente. Con la costa della lama di un lungo coltello raschiare la porzione del formaggio fuso (la raclette) facendola scivolare su un piatto; condire di pepe.

Si accompagna con patate lesse, pane nero, cipolline e cetriolini sottaceto.

**Tartelettes au fromage — Tortine al formaggio****Ingredienti per 20 tortine**

300 g di formaggio Emmental o Gruviera  
 300 g di pasta sfoglia o brisé  
 4 dl di latte  
 3 uova  
 pepe, noce moscata, sale

**Preparazione:**

- rivestire di pasta gli stampini e bucherellare il fondo con una forchetta
- mescolare assieme il latte, le uova e le spezie
- distribuire sulla pasta negli stampi il formaggio grattugiato
- riempire per metà con il composto di latte, uova e spezie
- cuocere nel forno a temperatura elevata
- servire molto caldo.

**Osservazione:** si può anche impiegare una miscela delle due specie di formaggio. In molti luoghi queste tortine vengono denominate Ramequins.

**Croûtes aux champignons emmentaloise — Crostoni ai champignons emmentalesi**

Pulire e tagliare a fettine gli champignons. In una casseruola far rinvenire gli scalogni tritati, aggiungere gli champignons, il succo di limone, sale, pepe, noce moscata. Mescolare il tutto, unire un po' di vino bianco e stufare gli champignons per circa 15 minuti a coperto, in modo che il liquido sia quasi completamente ridotto. Aggiungere poi la necessaria quantità di salsa besciamella e un po' di panna; portare rapidamente a ebollizione e rettificare. Mettere gli champignons sulle fette di pane arrostito nel burro; mettere su ognuna una fetta di prosciutto e una fettina di formaggio Emmental. Cospargere con un pizzico di paprica e gratinare al forno i crostoni. Da ultimo mettervi sopra un uovo al tegamino.

**Omble chevalier genevoise — Salmerino alla ginevrina****Ingredienti per 10 persone**

2 kg di salmerino  
 100 g di burro  
 prezzemolo

rosmarino  
 2 dl di acqua  
 burro maneggiato  
 1 dl di succo di limone  
 30 g di scalogni  
 timo  
 dragoncello  
 2 dl di vino bianco  
 2 tuorli d'uovo  
 poca panna

**Preparazione:**

- condire il salmerino pulito e parato
- far rinvenire nel burro gli scalogni e le erbette tritati
- aggiungere il vino bianco e l'acqua e portare a ebollizione
- affogare in questo fondo di cottura il pesce
- quando è cotto, estrarlo dal fondo di cottura, spellarlo e tenerlo in caldo
- legare il fondo di cottura con il burro maneggiato
- aggiungere la liaison composta con i tuorli d'uovo e la panna
- rettificare, ricoprire i pesci sistemati nel piatto di servizio con la salsa e servirli molto caldi
- in accompagnamento servire le patate lesse con la pelle

**Filet de truite zougise — Filetti di trota alla zughese****Ingredienti per 10 persone**

1,5 kg di filetti di trota  
 80 g di burro maneggiato  
 3 dl di vino bianco  
 condimento  
 50 g di burro  
 7 dl di fondo di pesce  
 2 dl di panna  
 succo di limone  
 prezzemolo

**Miscela di erbette:**

scalogni  
 cerfoglio  
 timo  
 erba cipollina  
 dragoncello  
 maggiorana  
 aneto  
 finocchio



**Preparazione:**

- tagliare finemente gli scalogni e le erbette
- imbrunire un sautoir
- cospargere di scalogni e di erbette
- affogare i filetti di trota
- accomodarli su un piatto di portata
- ridurre un po' il fondo di cottura e legare con il burro maneggiato
- aggiungere qualche goccia di succo di limone
- raffinare con la panna e rettificare
- ricoprire i filetti con la salsa non passata al setaccio, cospargere di prezzemolo tritato
- servire con patate lesse.

**Osservazione:** i pesci pregiati indigeni sono quelli che meglio si prestano a questa preparazione (*triglia del lago di Zugo, trota, cefalo/muggine*).

I pesci piccoli si preparano interi, quelli più grossi si filettano.

**Plat bernois – Piatto bernese (Berner Platte)**

Lessare la carne (biancostato), la pancetta, i Rippli (trance di carré di maiale salato), i Wädli (garretti salati), la salsiccia di lingua. (I Rippli si cuociono affogati). Affogare pure le ossa con midollo precedentemente spurgate.

Disporre sul piatto di portata i crauti o i fagiolini verdi brasati e i pezzi di carne. A parte servire patate lesse (nature).

**Blanquette de mouton emmentaloise – Blanquette di montone all'emmentalese****Ingredienti per 10 persone**

- 2,5 kg carne di montone (petto e spalle)
- un quarto di litro di vino bianco
- 250 g di carote
- 100 g di rape
- 2 cucchiaini da caffè di fecola di patate
- 7 dl di brodo o di acqua salata
- 500 g di cipolline
- 100 g di sedano
- mezzo cucchiaino da caffè di zafferano
- 50 g di farina
- condimento

**Preparazione:**

- tagliare la carne in pezzetti di circa 40 g
- la carne di animali con forte sentore di «montone» si deve prima sbollentare e poi rinfrescare
- metterla poi al fuoco nel brodo – o nell'acqua – con aggiunta di vino bianco e spezie e portare a ebollizione
- bollire per circa un'ora e mezza
- aggiungere ad una fine brunoise di verdure delle cipolline sbucciate e sbianchite
- diluire la farina, la fecola e lo zafferano in un po' di acqua e legare con questo intruglio il fondo di cottura
- far bollire e cuocere per mezz'ora
- rettificare
- servire con patate lesse e barbabietole in insalata

**Osservazione:** si possono amalgamare la farina, la fecola e lo zafferano con un po' di burro, invece di diluire questi ingredienti nell'acqua.

**«Papet» vaudois****Ingredienti per 10 persone**

- 300 g di cipolle
- 2 kg di porro sbianchito o della sua parte bianca
- sacchetto odoroso (1 chiodo di garofano, 1 foglia di alloro, 5-10 grani di pepe)
- 50 g di strutto
- 500 g di patate
- 2,5 kg di «sauce de Payerne au foie ou aux choux» oppure 10 salsicette (petites boucles)

**Preparazione:**

- tagliare a tocchetti di 2-3 cm di lunghezza i porri puliti, lavati e ben sgocciolati
- tagliare le patate – preferibilmente di qualità farinosa – a fettine
- sminuzzare le cipolle e farle rinvenire nello strutto in una casseruola a fondo spesso
- aggiungere i tocchetti di porro, il sacchetto odoroso e stufare a fuoco dolce
- aggiungere le fettine di patate
- coprire a livello le patate, con acqua, in modo che queste cuocendo leghino il tutto
- affogare le salsicce in abbondante acqua per circa 20 minuti
- sistemare le fette di salsiccia o le salsicette (le petites boucles) sul «Papet».

**Brochette de foie de veau zurichoise — Spiedini di fegato zurighesi****Ingredienti per 10 persone**

1 kg di fegato di vitello  
500 g di fettine di pancetta  
sale, pepe  
foglie di salvia  
1,2 kg di fagiolini verdi

**Preparazione:**

- tagliare il fegato in listerelle dello spessore di un dito e di circa 4 cm di lunghezza, guarnirle con una foglia di salvia e avvolgerle nelle fettine di pancetta
- farne degli spiedini infilzandone 5 pezzi su uno stecco di legno o nell'ago di metallo e grigliare
- accomodarli poi sui fagiolini verdi lessati e conditi a piacere; eventualmente saltati
- a parte servire patate al burro.

**Emincé zurichoise — Sminuzzato alla zurighese****Ingredienti per 10 persone**

1 kg di carne di vitello (noce o filetto)  
2 dl di fondo di champignons  
3 dl di demi-glace  
2 dl di olio di arachidi  
100 g di cipolle  
500 g di champignons  
1 dl di Riesling  
5 dl di panna  
50 g di burro  
sale e pepe

**Preparazione:**

- tagliare la carne di vitello in pezzetti di circa 3x1 cm
- tagliare a fettine gli champignons stufati
- riscaldare l'olio ad alta temperatura nel sautoir
- aggiungere la carne asciutta e rosolarla, rimuovendola in continuazione con la forchetta
- condire di sale e pepe
- con il ragno togliere la carne e sgocciolata versarla in una terrina di servizio; metterla in caldo
- buttare l'olio di cottura e nel medesimo sautoir riscaldare il burro, aggiungere le cipolle tritate e stufare
- deglassare con il vino bianco e il fondo di champignons, ridurre
- unire le fettine di champignons

- completare con demi-glace e panna, portare a ebollizione
- riversare la carne nel sautoir con la salsa e mescolare: ma attenti che non cuocia più
- servire subito con Rösti croccanti.

**Osservazione:** invece di Riesling si può usare un altro vino bianco secco. Invece di Rösti si possono servire anche tagliatelle o riso asciutto. Per acidulare la salsa sostituire la metà della panna con panna acida o terminare la salsa con un po' di succo di limone.

**Tripes zurichoise — Trippa alla zurighese****Ingredienti per 10 persone**

100 g di grasso  
1,8 kg di trippa precotta  
150 g di cipolle  
50 g di farina  
2 dl di vino bianco  
1 litro di fondo bianco  
cumino  
2 dl di panna

**Preparazione:**

- tagliare la trippa in listerelle o quadrati
- far rinvenire le cipolle nel grasso
- aggiungere la trippa e stufare
- cospargere di farina
- deglassare con vino bianco e completare con fondo bianco
- dopo circa mezz'ora di cottura, rettificare e aggiungere cumino quanto se ne desidera
- raffinare con la panna
- servire con patate lesse.

**Tarte aux carottes argovienne — Torta di carote argoviese****Ingredienti per 1 torta (4 porzioni)**

5 tuorli d'uovo  
200 g di zucchero  
250 g di carote grattugiate  
250 g di nocciole tritate  
50 g di farina bianca  
5 albumi  
50 g di zucchero  
un po' di scorza di limone grattugiata

50 g di burro liquido (fuso)  
cannella  
vaniglia

**Preparazione:**

- lavorare i tuorli d'uovo a schiuma con metà quantitativo di zucchero e aggiungere le carote grattugiate
- montare a neve ben ferma le chiare d'uovo e il rimanente zucchero
- incorporare alla spuma di tuorli d'uovo, zucchero e carote: le noccioline, la farina, la cannella, la vaniglia e la scorza di limone grattugiata;
- poi le chiare d'uovo montate a neve con lo zucchero e da ultimo il burro liquido (fuso)
- versare il composto in uno stampo imburrato; iniziare la cottura in forno, a 20 °C e cuocere poi a 180 °C per circa un'ora.

**Osservazione:** la torta si dovrebbe consumare uno o due giorni dopo la sua preparazione; la si può ricoprire con una glassa di zucchero o con zucchero a velo.

**Altri piatti nazionali svizzeri**

- Zuppa alla basilese – Basler Mehlsuppe 361
- Minestra della salute alla paesana – Bauern-Chrutsuppe 361
- Minestra di piselli con nervetti – Erbsuppe mit Gnagi 361
- Minestra dei Grigioni – Bündner Suppe 362
- Zuppa vodese – Potée vaudoise 367

**23.2 Piatti nazionali francesi****Cassoulet de mouton****Ingredienti per 10 persone**

1 kg di spalla o di petto di montone, senz'ossa  
300 g di fagioli bianchi  
3 spicchi d'aglio  
300 g di pancetta  
1,5 litri di brodo  
150 g di pane bianco sbriciolato  
spezie  
1 mazzetto odoroso

300 g di cotenna di lardo  
1 salsicetta all'aglio  
100 g di grasso  
200 g di cipolle  
50 g di purea di pomodoro  
30 g di burro

**Preparazione:**

- mettere a mollo nell'acqua fredda i fagioli per un paio d'ore
- metterli al fuoco in un litro e mezzo di acqua fredda, portare a ebollizione e schiumare
- aggiungere il mazzetto odoroso, 2 spicchi di aglio, le cotenne di lardo sbollentate e legate in mazzetto, condire di sale, bollire
- dopo un'ora aggiungere la pancetta e in seguito la salsicetta all'aglio e terminare la cottura
- tagliare a pezzi come per uno spezzatino, la spalla e il petto di montone
- rosolare nel grasso, condire, aggiungere le cipolle tritate, stufare, aggiungere la purea di pomodoro, completare con il brodo, portare a ebollizione e cuocere
- quando le due preparazioni sono cotte, ritirare le cotenne dai fagioli, tagliarle in grosse listarelle e distribuirle sul fondo di una casseruola di servizio
- tagliare a pezzetti il lardo e la salsicetta all'aglio
- mescolare i fagioli alla carne, ritirare il mazzetto odoroso; versare intercalando per strati, la carne e i fagioli, la pancetta e la salsiccia in una cocotte di servizio
- cospargere mollica di pane bianco sbriciolata e gratinare al forno.

**Cassoulet d'oie**

Tagliare a pezzi le cosce di un'oca; staccare le ali dal petto e tagliare ogni quarto in 2-3 pezzi. Procedere poi come per il cassoulet de mouton, sostituendo la carne di montone con i pezzi di carne d'oca preparati.

**Civet de lièvre bonne-femme – Salmi di lepre alla casalinga****Ingredienti per 10 persone**

3-3,5 kg di carne di lepre  
100 g di grasso  
200 g di cipolle  
50-60 g di farina  
7 dl di vino rosso (di Borgogna)

200 g di pancetta tagliata in dadini  
 200 g di cipolline  
 2 dl di panna  
 sale, spezie  
 2 spicchi d'aglio  
 1 mazzetto odoroso  
 1-1,5 litri di fondo bruno di vitello  
 un po' di sangue di lepre o di maiale  
 succo di limone  
 mezzo dl di Cognac

#### Preparazione:

- tagliare la carne della lepre a pezzi come per uno spezzatino
- farla rosolare unitamente alle cipolle tagliate grossolanamente
- cospargere di farina e far prendere leggermente colore
- unire il mazzetto odoroso, le spezie e gli spicchi di aglio schiacciati
- deglassare con vino, completare con fondo di vitello bruno fino a coprire la carne
- coprire, brasare in forno
- a metà cottura, estrarre i pezzi di lepre
- passare la salsa al setaccio e rimettere in pentola la carne
- sbollentare i dadini di pancetta e le cipolline, rosolarli, unirli alla carne e terminare la cottura
- legare la salsa con la panna mescolata al sangue di lepre
- riscaldare, ma non cuocere più
- fiammeggiare con Cognac, aggiungere un po' di succo di limone e rettificare.

#### Tripes à la mode de Caen — Trippa alla moda di Caen

##### Ingredienti per 10 persone

3 kg di trippa fresca, cruda  
 200 g di grasso di manzo  
 250 g di cipolle  
 200 g di carote  
 2 litri di sidro di mele  
 sale, spezie  
 2 spiedini di vitello  
 200 g di cotenne di maiale  
 100 g di sedano  
 1 radice di prezzemolo  
 1,5 dl di Calvados

#### Preparazione:

- spurgare a lungo in acqua fredda la trippa
- sbollentarla, rinfrescarla e tagliarla a pezzetti quadrati di circa 5 cm di lato
- accomodare i piedini di vitello pure spurgati e sbollentati sul fondo di una casseruola di terraglia o di una pentola per brasare (braisière)
- sistemarvi sopra il mazzetto odoroso (pepe, alloro, chiodi di garofano, timo)
- aggiungere la trippa, condire di sale
- deglassare con il sidro di mele
- coprire con le ossa dei piedini frantumati e con il grasso;
- portare a ebollizione, coprire con il coperchio
- chiudersi ermeticamente con pasta di farina (farina e acqua)
- mettere in forno e cuocere a bassa temperatura per 8-10 ore (se si usa una pentola a vapore, cuocere per un'ora e mezza; in questo caso la quantità di sidro necessaria sarà di 1 litro)
- estrarre la trippa e i piedini; eliminare le cartilagini e le rimanenti ossa dei piedini
- passare la salsa al setaccio, portare a ebollizione, sgrassare, eventualmente ridurre
- rimettere nella salsa la trippa e i piedini tagliati e fiammeggiare con Calvados
- di contorno servire patate lesse pelate o in camicia.

**Osservazione:** si tratta di un piatto cotto in bianco e perciò è molto importante, che il recipiente rimanga ermeticamente chiuso durante tutto il tempo di cottura. Il grasso di manzo serve soltanto a mantenere al cibo il suo colore naturale.

#### Altri piatti nazionali francesi

– Brasato alla moda — Boeuf à la mode	422
– Bouillabaisse alla marsigliese — Bouillabaisse à la marseillaise	362
– Gamberi alla bordolese — Ecrevisses bordelaise	394
– Lumache alla borgognona — Escargots bourguignonne	397
– Filetti di sogliola Murat — Filet de sole Murat	391
– Cosciotto d'agnello alla fornaia — Gigot d'agneau boulangère	429
– Prosciutto brasato alla borgognona — Jambon braisé bourguignonne	427
– Cozze alla marinara — Moules marinière	395

- Petite marmite – Petite marmite 349
- Quiche lorenese – Quiche lorraine 377
- Sella di vitello Metternich –  
Selle de veau Metternich 426
- Sogliola Colbert – Sole Colbert 390-392

### 23.3 Piatti nazionali tedeschi

#### Steak haché à l'allemande – Bistecca alla tedesca

##### Ingredienti per 10 persone

- 600 g di carne di manzo
- 200-300 g di pane bianco
- 200 g di cipolle
- sale, spezie
- 600 g di carne di maiale
- 1,2 dl di latte
- 2 uova
- grasso

##### Preparazione:

- far ammolire il pane bianco nel latte
- passare la carne al tritacarne
- tritare e stufare leggermente un terzo delle cipolle
- strizzare bene il pane
- unirlo alla carne e agli altri ingredienti e mescolare bene
- formare con il composto delle «bistecche» e farle saltare nel grasso
- accomodarle sul piatto di servizio e guarnire con le restanti cipolle tagliate o tritate e rosolate.

#### Hamburgersteak – Bistecca all'amburghese/Hamburger

##### Ingredienti per 10 persone

- 1,2 kg di carne di manzo
- 200 g di cipolle
- 1,2 dl di latte
- grasso
- 3-4 panini al latte
- 2 uova
- sale, spezie

##### Preparazione:

come per la bistecca alla tedesca.

#### Pichelsteiner Topf (Büchelstein)

##### Ingredienti per 10 persone

- 2 kg di carne di vitello, di manzo e di maiale, tagliata a pezzetti come per lo spezzatino (si possono usare la spalla, il petto come pure i ritagli)
- 2 kg di patate
- 1 kg di cipolle
- 1 kg di verza
- 0,5 kg di cavolo bianco
- 0,5 kg di carote
- 200 g di sedano
- 100 g di gambi di prezzemolo
- 100 g di prezzemolo
- 200 g di grasso
- 200 g di midollo di manzo

##### Spezie

- sale, pepe, eventualmente aglio e levistico (erba Maggi)
- 2 litri di brodo di carne o acqua

##### Preparazione:

- pelare e pulire tutte le verdure e tagliarle a fettine
- tritare il prezzemolo
- far sudare le cipolle affettate con il grasso e il midollo
- accomodarvi sopra a strati: le patate, la carne di manzo e le diverse verdure; la carne di maiale, le verdure e da ultimo la carne di vitello; terminare con le patate
- cospargere ogni strato di sale e pepe
- completare con acqua o brodo, portare a ebollizione, cuocere in forno a coperto
- rettificare, mescolarvi un po' di prezzemolo tritato fresco e servire.

**Osservazione:** non è stato possibile reperire alcuna esatta informazione né sull'esatta ortografia né sull'origine di questo piatto. È una pietanza che si prepara molto bene con la pentola a pressione: usare allora solo la metà della quantità di liquido prescritta.

#### Cochon de lait farci – Porcellino di latte ripieno

##### Ingredienti per 1 porcellino

- 250 g di carne di vitello
- mezzo fegato di porcellino di latte
- 1 dl di latte

4 uova  
 0,5 dl di Cognac  
 sale, spezie  
 150 g di pancetta  
 150 g di champignons  
 2 panini  
 1 dl di panna  
 1 dl di Madera  
 grasso  
 e un po' di birra

**Guarnizione**

50 g di scalogni  
 mezzo fegato di porcellino di latte  
 150 g di pancetta  
 30 g di burro  
 250 g di carne di vitello

**Preparazione:**

- ammolire i panini nel latte, strizzarli e passarli al tritacarne
- aggiungere gli champignons tritati e gli altri ingredienti e lavorare fino ad ottenere una farcia
- far saltare rapidamente nel burro con le cipolle tritate, la carne, la pancetta ed il mezzo fegato tagliati in dadini
- lasciar raffreddare e unire il tutto alla farcia; mescolare
- condire il porcellino di latte, sia all'interno, sia all'esterno, farcire e ricucire
- praticare in ciascuna delle due parti laterali del collo due incisioni parallele ed affrancarvi, introducendole nei «nastri» di cotenna che si sono così formati, le zampe anteriori
- sistemare il porcellino su una griglia o su una base di croste di pane
- badare affinché i due prosciutti siano ben sistemati; fissare i piedini con lo spiedino in metallo. La testa deve emergere leggermente dal corpo
- avvolgere e legare le orecchie e la coda con un foglio alu o di carta oleata unta, per proteggerle
- far arrostitire il porcellino di latte al forno, a temperatura moderata, per circa 2 ore — a seconda del suo volume — pennellando sovente di burro e birra.

**Osservazione:** questo modo di preparare il porcellino di latte è adottato soltanto quando l'animale viene presentato agli ospiti, intero.  
 Per un servizio individuale invece è più vantaggioso di cuocere la farcia in uno stampo o più stampini im-

burrati e di far arrostitire il porcellino di latte al forno, ciò che facilita enormemente la trinciatura e la disposizione sul piatto di portata.

Di contorno: patate paglia, castagne glassate e crauti rossi. A parte, il sugo.

**Jarret de veau bourgeoise — Garretto di vitello alla casalinga****Ingredienti per 10 persone**

100 g di grasso  
 4 garretti di vitello interi  
 300 g di mirepoix  
 30 g di purea di pomodoro  
 2 dl di vino bianco  
 1 litro di fondo bruno  
 10 g di Maizena  
 0,5 dl di Madera  
 100 g di burro  
 200 g di cipolline  
 200 g di rape  
 300 g di carote  
 100 g di piselli  
 2-3 dl di brodo di vitello  
 sale, pepe,  
 zucchero  
 prezzemolo tritato

**Preparazione:**

- riscaldare il grasso in una pentola per arrosti piuttosto piatta con coperchio
- condire i garretti, metterli nella pentola e rosolare bene in modo omogeneo
- aggiungere la mirepoix, rosolare; unire la purea di pomodoro e stufare
- deglassare con il vino bianco, ridurre, completare con il fondo bruno, versandone fino a un sesto dell'altezza
- coprire e brasare a fuoco dolce, bagnando spesso
- completare con un fondo bruno il liquido ridotto
- a cottura ultimata — un'ora, un'ora e mezza — glassare i garretti
- completare il fondo, preparare il sugo
- legare con la Maizena, passare al setaccio, sgrassare e rettificare con il Madera
- tagliare in pezzi i garretti, disporli sul piatto di servizio; cospargere con i legumi glassati separatamente, i piselli e il prezzemolo tritato
- servire il sugo a parte.

**Quenelles de foie bavaroise — Chenelle di fegato alla bavarese****Ingredienti per 10 persone**

500 g di carne di manzo  
 300 g di pane bianco  
 150 g di cipolle  
 50 g di grasso  
 sale, spezie  
 200 g di grasso di rognone  
 2-3 dl di latte  
 prezzemolo  
 3-4 uova  
 eventualmente pangrattato

**Preparazione:**

- tritare le cipolle e farle rinvenire nel grasso
- mettere a mollo il pane nel latte caldo e strizzare bene
- levare accuratamente la pellicina che ricopre il fegato e il grasso che ricopre i rognoni
- passare tutto — escluse le cipolle — al macinatutto, a registro fine
- aggiungere le cipolle, le uova, il prezzemolo tritato, le spezie, il sale e mescolare bene il tutto
- se il composto è troppo fluido, unirvi un po' di pangrattato
- con un porzionatore per gelato o un cucchiaino da minestra, formare delle chenelle e affogarle poi poche per volta nel brodo
- tempo di cottura: 15 minuti per quelle più grosse, 7 minuti per quelle piccole.

**Osservazione:** le chenelle di fegato si servono in diversi modi; le piccole in brodo, le grosse accompagnate con una salsa, con cipolle fritte, ecc.

**Subrics aux pommes de terre — Tortine di patate****Ingredienti per 10 persone**

1,5 kg di patate  
 100 g di cipolle  
 200 g di grasso  
 50 g di farina  
 2 uova  
 sale  
 pepe

**Preparazione:**

- pelare le patate crude, grattugiarle
- tritare le cipolle
- mescolare le patate grattugiate con la farina
- aggiungere le cipolle, le uova e le spezie, mescolare
- riscaldare il grasso in una padella (deve risultare di circa 1,5 cm di altezza)
- dividere in porzioni il composto e arrostarle dalle due parti croccanti nel grasso fintanto che le patate sono morbide
- servire subito.

**Poitrine de veau farcie munichoise — Petto di vitello ripieno alla bavarese****Ingredienti per un piccolo petto****Ripieno**

500 g di pane bianco tagliato in dadini o 10 panini tagliati a fette sottili  
 150 g di burro  
 100 g di ritagli di prosciutto tagliati a dadini  
 100 g di cipolle  
 8 uova  
 tre quarti di litro di panna o latte  
 50 g di prezzemolo tritato fine  
 200 g di grasso (per arrostitire/glassare)  
 sale, pepe, un po' di noce moscata

**Preparazione:**

- riscaldare il burro in una padella; aggiungere le cipolle tritate e farle rinvenire, far saltare rapidamente il prosciutto; aggiungere il prezzemolo al pane
- sbattere le uova con la panna o il latte, condire e passare al setaccio facendo cadere il composto sul pane
- mescolare bene il tutto e lasciar riposare un momento; riempire il petto preparato con questa farcia
- cucire con ago e filo l'apertura del petto nella quale si è introdotta la farcia e dare bella forma; ripiegare la parte inferiore, legare e condire
- arrostitire, aggiungendo le ossa di vitello frantumate e poi la mirepoix: come indicato al punto 18.1.5.2
- preparare un sugo robusto e servirlo con le trance di petto ripieno.

**Altri piatti nazionali tedeschi**

- Frittelle berlinesi – Berliner Pfannkuchen 516
- Budino di Francoforte –  
Frankfurter Pudding 513
- Lebernocherlsuppe 364
- Minestra di tagliatelle con gallina –  
Nudelsuppe mit Huhn 365

**23.4 Piatti nazionali anglosassoni e americani****Chicken curry****Ingredienti per 10 persone**

- 3 kg di pollo sbruzzato
- 50 g di Curry in polvere
- 300 g di cipolle
- 1 litro di fondo di pollame
- 1 dl di latte di cocco o panna per caffè
- 100 g di burro
- 200 g di mele
- Maizena
- sale
- succo di limone

**Preparazione:**

- tagliare il pollo come per la cottura al salto (si veda l'illustrazione a pagina 277)
- tritare le cipolle, tagliare a fettine sottili le mele
- rosolare il pollo nel burro girando i pezzi più volte
- aggiungere le cipolle e le mele e far sudare il tutto
- unire la polvere di curry, salare, stufare dolcemente e deglassare con il fondo di pollame
- versarne poi quanto basta per coprire i pezzi di carne
- brasare a fuoco lento per circa 15-20 minuti a seconda della qualità del pollo
- a cottura ultimata ritirare dalla padella i pezzi di pollo
- amalgamare la Maizena e la panna e legare il fondo
- unire il succo di limone, portare a ebollizione e rettificare
- passare alla stamigna
- mettere i pezzi di carne nella salsa, tenere in caldo
- servire con riso alla creola.

**Osservazione:** molto spesso si cospargono di farina i pezzi di carne al momento che si rosolano; tuttavia la salsa legata con la Maizena risulta più morbida e più fine. Il latte di cocco si usa generalmente fresco prelevato al momento dalle noci.

Nel caso di preparazioni speciali, ad esempio *Chicken curry Bombay style*, non possono mancare le guarnizioni. Oltre il riso alla creola si prestano i seguenti contorni: *Bombay Ducks*, *Poppadums*, *Kroepoek*, *cipolle tritate o affettate e arrostiti*, *bianco d'uova sode tagliato grossolanamente*, *dadini di peperoni e di ananas*, *banane saltate nel burro*, *uvette*, *mango Chutney*.

A seconda della categoria di ristorante si servirà un assortimento di 5-10 varietà di queste guarnizioni.

**Mutton curry:** tagliare a pezzi come per uno spezzatino la spalla o il petto di montone (castrato) e procedere come per la ricetta precedente. Durata della cottura circa un'ora e mezza.

**Veal curry:** tagliare a pezzi come per uno spezzatino la spalla o il petto di vitello e preparare come il chicken curry. Durata della cottura circa un'ora.

**Irish stew****Ingredienti per 10 persone**

- 2 kg di carne d'agnello o di montone (collo, petto, spalla)
- 2 kg di patate tagliate a fettine
- 1 sacchettino odoroso con le spezie
- 2 spicchi d'aglio
- 1 kg di cipolle tagliate a fettine
- un po' di salsa Worchester
- acqua

**Preparazione:**

- tagliare la carne a pezzi come per uno spezzatino (sbollentare la carne di animali anziani)
- in una pentola per brasare mettere a strati la carne, le cipolle e le patate
- condire con sale, unire il sacchetto odoroso e gli spicchi d'aglio
- coprire con acqua, portare a ebollizione e
- cuocere a coperto (ben chiuso) per circa un'ora e mezza
- estrarre il sacchetto odoroso e rettificare
- accomodare in una cocotte o in un recipiente di terracotta e spruzzare con salsa Worchester.

**Osservazione:** alla fine il fondo di cottura deve essere leggermente legato. In molti luoghi è d'uso aggiungere foglie di cavolo, carote, sedano e rape. In questo caso si ridurrà la quantità di patate e di cipolle.



**Chicken-pie – Pasticcio di pollo****Ingredienti per 10 persone**

1,5-2 kg di pollo  
 50 g di scalogni  
 150 g di champignons  
 5 uova sode  
 sale, condimento  
 300-400 g di pasta sfoglia  
 50 g di burro  
 50 g di cipolle  
 prezzemolo  
 200 g di fettine di pancetta  
 mezzo litro di fondo bruno di pollame  
 1 uovo

**Preparazione:**

- tagliare il pollo come per la cottura al salto (si veda l'illustrazione a pagina 277)
- tritare gli scalogni e le cipolle, tagliare in quarti gli champignons
- condire i pezzi di pollo, farli rinvenire unitamente agli scalogni e le cipolle tritati, ai quarti di champignons e al prezzemolo tritato
- tappezzare il fondo di una terrina per pie (piedish)
- accomodarvi sopra le cosce dapprima e i pezzi di petto poi
- aggiungere le uova sode tagliate in metà
- coprire appena con il fondo e rettificare
- pennellare il bordo esterno della cocotte con il rosso d'uovo
- e «incollarvi» sopra una striscia di pasta sfoglia (si veda a pagina 499)
- formare con la pasta sfoglia un coperchio e collocarlo sulla cocotte, pennellare con il rosso d'uovo il bordo interno della sfoglia e farlo aderire alla lista di pasta precedentemente posta sul bordo della cocotte
- decorare questa copertura con listerelle di pasta o con motivi ricavati con gli appositi stampini e pennellare con rosso d'uovo
- cuocere al forno a bassa temperatura per circa 40 minuti
- con una piccola incisione col coltello, controllare la quantità di liquido ed eventualmente aggiungere quanto basta.

**Osservazione:** per la preparazione di pies inglesi si consiglia di mettere la terrina per pie o la cocotte a riscaldare sulla placca in modo che il contenuto bolla

prima di metterlo a cuocere in forno. Spesso, oltre a quelle citate, si aggiungono anche altre guarnizioni come pommes parisiennes, cipolline sbianchite e alcune carotine pure sbianchite e Madera.

Talvolta si preparano chicken-pie, pigeons-pie, beefsteak-pie e beefsteak e kidney-pie, in particolare nella cucina francese, con pezzi di carne fatti saltare rapidamente nel burro o nel grasso. È raccomandabile procedere in questo modo, poiché se ne rileva il sapore.

**Pigeon-pie – Pasticcio di piccione:** dividere per metà i piccioni, condire, cospargere con gli scalogni e il prezzemolo tritati, spruzzare di olio. Rivestire la terrina per pie con fette di prosciutto cotto e sistemarvi dentro le metà dei piccioni, aggiungere gli champignons tagliati in quarti e stufati nel burro, le pommes parisiennes rosolate per metà. Bagnare con fondo di vitello e terminare come un chicken-pie. Tempo di cottura circa 35 minuti.

**Beefsteak-pie – Pasticcio di bistecca:** tagliare in tranche di mezzo centimetro di spessore un pezzo di carne di bue, condire, cospargere con scalogno e prezzemolo tritati e spolverare di farina. Disporre a strati in una cocotte imburdata le tranche di carne, e fra uno strato e l'altro gli champignons tagliati in quarti e fatti leggermente stufare; bagnare con un buon brodo. Terminare e chiudere il pie come indicato per il chicken-pie. Tempo di cottura, circa 1 ora.

Ci si riporti alla precedente «osservazione per la preparazione di pies».

**Beefsteak and kidney-pie:** si usano per questa preparazione fettine sottili di carne di bue e fettine di rognone di vitello o d'agnello. Far saltare nel burro le fettine di rognone.

Procedere in seguito come per il precedente «beefsteak-pie». Riportarsi alla precedente «osservazione per la preparazione di pies».

**Apple-pie – Pasticcio di mele****Ingredienti per 10 persone**

10 grosse mele (acidule)  
 succo di due limoni  
 50 g di uvetta  
 300-400 g di pasta sfoglia  
 250 g di zucchero

un po' di cannella e di zenzero  
50 g di burro  
1 uovo

**Preparazione:**

- sbucciare le mele, dividerle per metà e tagliarle in spesse rondelle
- mescolare tutti gli ingredienti, ad esclusione della pasta e dell'uovo, e aggiungere due cucchiaini di acqua
- terminare come il chicken-pie
- durata della cottura 25-30 minuti

**Osservazione:** spesse volte si serve in accompagnamento una crema «custard» (una densa crema alla vaniglia).

**Altri piatti nazionali anglosassoni e americani**

- Bread and butter pudding 514
- Bread-sauce 345
- Brodo di vera tartaruga – Real turtle soup 367
- Budino di riso all'inglese –  
Pouding de riz à l'anglaise 514
- Budino di semolino all'inglese –  
Pouding de semoule à l'anglaise 514
- Budino di tapioca all'inglese –  
Pouding de tapioca à l'anglaise 514
- Budino Yorkshire – Yorkshire pudding 425
- Chicken-broth 363
- Cocktail di aragosta – Cocktail de langouste 372
- Cocktail di gamberetti –  
Cocktail de crevettes 370
- Cocktail di frutta – Cocktail de fruits 370
- Cosciotto d'agnello all'inglese –  
Gigot d'agneau à l'anglaise 429
- Mock turtle soup 365
- Mutton broth 365
- Oxtail soup 366
- Pasticcio di vitello e prosciutto –  
Veal and ham-pie 490
- Plum-cake 533
- Porterhouse steak 405

**23.5 Piatti nazionali italiani****Ossobuco Pauli****Ingredienti per 10 persone**

10 pezzi di garretti di vitello (ossibuchi) di 180-250 g  
l'uno  
farina  
150 g di cipolle  
300-400 g di brunoise di verdure  
200 g di pomodoro sminuzzato  
1-2 litri di fondo bruno  
prezzemolo  
sale, spezie, diverse erbe  
50 g di grasso  
2 spicchi d'aglio  
50 g di purea di pomodoro  
2-3 dl di vino bianco  
scorza di limone  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo

**Preparazione:**

- condire gli ossibuchi e infarinarli
- farli rosolare dalle due parti nel grasso, in una pentola
- aggiungere le cipolle tritate, 2 spicchi d'aglio pestati e trituriati, la brunoise di verdure e le erbe tritate e far sudare il tutto
- aggiungere la purea di pomodoro e il pomodoro sminuzzato, stufare
- deglassare con il vino bianco, ridurre, completare con poco fondo bruno, brasare dolcemente
- al momento di servire cospargere di «gremolata»: spicchio d'aglio e scorza di limone grattugiati, prezzemolo tritato.

**Piccata:** con la denominazione di «piccata» s'intendono piccole scaloppine, generalmente ricavate dal filetto di vitello. Talvolta si tratta invece di un assortimento di scaloppine di vitello, di fettine di fegato di vitello e anche di animelle di vitello sbollentate; si condiscono di sale, pepe, noce moscata e maggiorana e si passano nella farina, nell'uovo sbattuto con un po' di formaggio grattugiato e si fanno saltare nel burro. A parte si serve un buon fondo di vitello legato o una salsa al Madera.

Oppure: dopo averle condite come sopra indicato si passano nella farina e si cuociono saltate nel burro.

In precedenza preparare scorza di limone, aglio e prezzemolo tritati; se ne cospargerà la carne prima di spruzzarla di limone e bagnarla con burro fuso, al momento di servirla. Accompagnare di risotto o pasta alimentare.

---

#### Piccata milanese Pauli

---

##### Ingredienti per 10 persone

1 kg di filetto o di noce di vitello (30 pezzi per piccata)  
100 g di farina  
1 dl di olio  
100 g di lingua tagliata in fine julienne  
200 g di champignons, pure in julienne  
mezzo litro di salsa al Madera  
sale, pepe  
5 uova  
100 g di parmigiano grattugiato  
50 g di burro  
100 g di prosciutto, pure in julienne

##### Preparazione:

- condire e infarinare la piccata
- rompere le uova e mescolare con parmigiano
- rotolare le scaloppine nell'uovo sbattuto con il formaggio, lasciar sgocciolare un po'
- far cuocere al salto da ambo le parti, nell'olio bollente
- accomodare sul risotto (si veda a pagina 463)
- guarnire con le juliennes – rapidamente saltate nel burro – di lingua, prosciutto e champignons
- a parte servire una salsa al Madera.

**Osservazione:** si può sostituire il risotto con gli spaghetti.

---

#### Tagliatelle alla livornese

---

##### Ingredienti per 10 persone

50 g di burro  
20 g di aglio  
1 litro di salsa di pomodoro  
100 g di grasso  
300 g di cipolle  
800 g di pomodoro sminuzzato  
1 kg di carne di manzo tenera  
sale, pepe

##### Preparazione:

- tritare fini le cipolle
- aggiungere il pomodoro sminuzzato, l'aglio tritato finemente e stufare rapidamente
- completare con salsa di pomodoro, portare a ebollizione e ridurre alla voluta consistenza
- tagliare la carne a dadini, condire
- rosolare rapidamente nel burro, aggiungere alla salsa, riscaldare senza più cuocere
- accomodare sulle tagliatelle
- a parte servire formaggio grattugiato.

**Fritto di scampi:** sgusciare le code degli scampi preventivamente affogati nell'acqua salata, condire, cospargere con un po' di paprica, spruzzare con succo di limone; infarinare e panare passando nell'uovo e nel pangrattato e friggere nella frittura. A parte servire una maionese o una variante di questa salsa.

---

#### Saltimbocca

---

##### Ingredienti per 10 persone

20 scaloppine di vitello di circa 70 g ognuna  
20 foglioline di salvia  
1 dl di Marsala  
20 fette di prosciutto della dimensione delle scaloppine  
sale, pepe  
150 g di grasso  
4 dl di fondo di vitello saporito e sostanzioso (sugo)

##### Preparazione:

- guarnire ogni scaloppina con 1 fogliolina di salvia e una fettina di prosciutto e affrancare con uno stecchino
- condire e rosolare bene nel burro da ambo le parti
- accomodare sul risotto o sulla pasta
- deglassare il fondo di cottura con il Marsala e il fondo di vitello, ridurre e versarne un po' sulla carne; servire a parte la rimanente salsa.

---

#### Pizza

---

##### Ingredienti per 10 pizze di mezza grandezza

##### Pasta:

750 g di farina  
4,5 dl di acqua tiepida

15 g di sale  
30 g di lievito  
150 g di olio d'oliva

**Farcia:**

2 kg di pomodori  
2 g di origano (essiccato)  
3 spicchi di aglio  
spezie  
farina (da spolverare)  
500 g di mozzarella  
16 olive nere  
12 acciughe  
100 g di olio d'oliva

**Preparazione:**

- diluire il lievito in un po' di acqua e mescolarlo alla farina
- aggiungere tutti gli altri ingredienti e impastare
- lasciar levare la pasta al caldo fintanto che il suo volume sia aumentato del doppio
- scottare i pomodori, pelarli, eliminare i semi e sminuzzarli
- tagliare il formaggio a dadini (non si può facilmente grattugiare)
- dimezzare le olive, tagliare le acciughe a pezzetti
- dividere la pasta in 10 porzioni uguali, appiattirle, tirarle e spianarle
- spolverare leggermente con la farina le teglie per pizza e rivestirle con la pasta
- cospargere di aglio grattugiato, aggiungere i pomodori sminuzzati, condire, distribuirvi sopra le mezze olive, i filetti d'acciughe e i dadini di mozzarella, cospargere di origano e spruzzare con olio d'oliva
- cuocere nel forno a 280 °C, o sulla griglia inferiore del forno, per la durata di circa 10 minuti fino a quando la pasta abbia formato una bella crosta dorata (leggermente bruna) e la farcia inizia a cuocere.

**Osservazione:** sulla pasta si possono mettere ogni sorta di pesce o di molluschi; carne o verdure con o senza aggiunta di mozzarella o di parmigiano.

Si guarnisce comunque il fondo con pomodoro sminuzzato e si completa poi a piacere con gamberi, filetti d'acciughe, fettine di salsiccia o di peperoni, listerelle di prosciutto, aglio affettato sottile, pezzi di peperone verde, capperi e funghi interi (champignons) o affettati. Questi ingredienti si possono impiegare singolarmente o in appropriate combinazioni. Spruzzare sempre con olio d'oliva prima di cuocere al forno.

**Altri piatti nazionali italiani**

– Busecca	362
– Cannelloni	460
– Cassata alla siciliana	545
– Gnocchi alla piemontese	462
– Gnocchi alla romana	462
– Minestrone	364
– Minestrone alla genovese	363
– Ravioli Pauli	460
– Ravioli alla milanese	461
– Ravioli alla napoletana	461
– Risotto Pauli	463
– Risotto alla milanese	463
– Spaghetti alla bolognese	459
– Spaghetti alla milanese	459
– Spaghetti alla napoletana	459
– Zuppa mille-fanti	368
– Zuppa pavese	368

**23.6 Piatti nazionali austriaci****Goulache viennoise – Gulasch viennese****Ingredienti per 10 persone**

2 kg di spalla o di petto di vitello  
100 g di grasso  
800 g di cipolle tritate  
50 g di paprica ungherese  
400 g di pomodori pelati (a fette)  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaino da caffè di cumino  
20 g di sale  
1 litro di brodo o di fondo bruno  
3 dl di panna acida  
il succo di 1 limone

**Preparazione:**

- far rinvenire le cipolle nel grasso
- aggiungere la carne tagliata in dadini, condire di sale e stufare
- non appena il liquido sarà ridotto, unire tutti gli altri ingredienti, esclusi la panna acida e il succo di limone
- durata della cottura: circa un'ora e mezza
- eventualmente aggiungere un po' di fondo
- deglassare con l'aceto, ridurre

- completare con fondo bruno, coprire appena la carne, portare a ebollizione, coprire e stufare
- terminare con la panna acida e il succo di limone
- a cottura ultimata, cospargere di cumino e rettificare.

**Osservazione:** per il gulasch è meglio usare cipolle a sufficienza piuttosto che legare con la farina.

---

#### Salzburger Nockerl

---

##### Ingredienti per 10 persone

8 albumi  
60 g di zucchero  
3 dl di latte  
50 g di burro  
8 tuorli d'uovo  
50 g di farina  
mezza stecca di vaniglia  
un po' di zucchero a velo

##### Preparazione:

- mescolare il latte con un po' di zucchero, la vaniglia e un po' di burro liquefatto e riscaldare
- montare a neve le chiare d'uovo
- incorporarvi delicatamente con la frusta a tuorli, la farina, lo zucchero rimanente e il burro fuso
- da questo impasto ricavare con il cucchiaino grosse chenelle
- immergerle nel latte bollente, coprire e affogare
- non appena il composto, per la riduzione del latte e per l'azione dello zucchero avrà preso colore bruno, girare le chenelle (Nockerl) e lasciarle un attimo sul fuoco vivo
- accomodarle nel piatto di servizio
- legare il rimanente latte di cottura con un uovo sbattuto con lo zucchero, montare a crema e ricoprire le chenelle
- spolverare con zucchero a velo.

---

#### Apfelstrudel

---

##### Ingredienti per 10 persone

*Pasta per strudel*  
350 g di farina  
1 uovo  
1 presa di sale  
1-1,5 dl di acqua

35 g di olio  
1 spruzzo di aceto

##### Preparazione:

- disporre la farina a fontana
- mettervi nel mezzo l'acqua tiepida, l'aceto, l'uovo, l'olio, il sale
- amalgamare gli ingredienti incorporando la farina poco a poco e impastare fino ad ottenere un composto compatto e morbido
- mettere in una terrina riscaldata e lasciar riposare per circa un'ora.

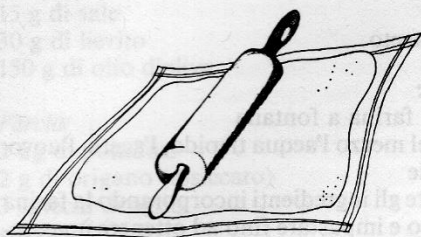
##### Farcia

1,5 kg di mele  
un po' di cannella  
100 g di nocciole (o pinoli)  
un po' di Rum  
100 g di burro da spalmare  
150-200 g di zucchero  
200 g di uvetta  
250 g di pane bianco sbriciolato  
100 g di burro  
1 dl di panna

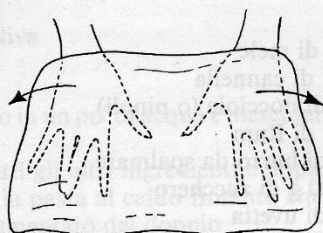
##### Preparazione:

- sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili
- far macerare per breve tempo le mele con lo zucchero, la cannella, l'uvetta e il Rum
- far tostare nel burro il pane sbriciolato e mescolarlo con le nocciole tritate (o i pinoli)
- stendere sul tavolo un telo e spolverare con farina; mettervi sopra la pasta e spianarla, poi
- stenderla con le mani fintanto che sia assottigliata allo spessore di un foglio di carta; regolarla ai lati
- cospargere la sfoglia di pane bianco sbriciolato e tostato, mescolato alle nocciole (pinoli) tritate; distribuirvi sopra regolarmente le mele
- con le due mani afferrare il telo dai due lati e tirare verso l'alto a poco a poco, in modo che la sfoglia farcita si arrotoli automaticamente
- accomodarla sulla placca imburata. Spennellare con la panna e il burro liquefatto, comprimere leggermente le estremità del rotolo
- cuocere lentamente al forno, spennellando spesso, fintanto che sia croccante;
- si serve tagliato in trance e cosperso di zucchero a velo
- accompagnare con una crema alla vaniglia.

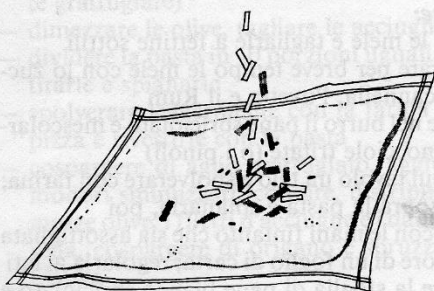
**Osservazione:** lo strudel alle prugne, ecc. si prepara allo stesso modo.



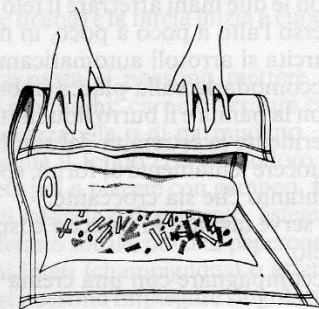
spianare la pasta molto sottile



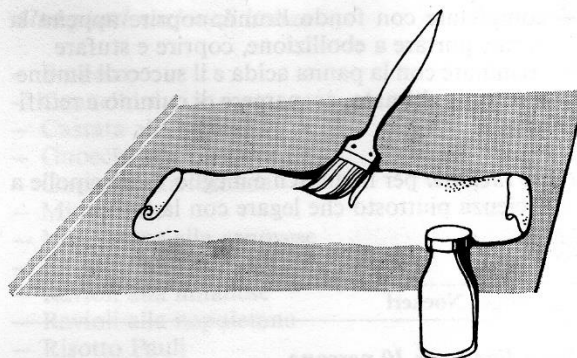
stenderla sul dorso delle mani



ripartire la farcia equamente



afferrare il telo dai due lati e tirare verso l'alto



pennellare sovente con la panna e il burro durante la cottura al forno

### Wiener Backhendl – Galletto viennese

#### Ingredienti per 10 persone

5 galletti (circa 900 g l'uno)  
100 g di farina  
250 g di pangrattato  
30 g di prezzemolo  
sale, pepe  
il fegato dei galletti  
4 uova  
frittura  
10 mezzi limoni

#### Preparazione:

- tagliare in quarti i galletti sbuzzati, eliminare le ossa, condire e impanare
- friggere in abbondante grasso (nella frittura bollente)
- condire il fegato, impanarlo, friggerlo come il galletto
- guarnire con prezzemolo arrostito e i limoni divisi per metà.

### Escalope viennoise – Scaloppina alla viennese

#### Ingredienti per 10 persone

10 scaloppine di vitello ricavate dalla noce o dalla lombata  
10 spicchi di limone  
prezzemolo  
50 g di farina  
2 uova

400 g di pane bianco sbriciolato  
 500 g di grasso  
 100 g di burro  
 sale, pepe

**Preparazione:**

- parare le scaloppine, inciderle lateralmente e condirle
- impanarle bene
- mettere in padella il grasso e riscaldare a circa 180 °C (il grasso sciolto deve raggiungere l'altezza di un dito)
- immergere le scaloppine nella frittura e friggerle scuotendo la padella (affinché la panure gonfi)
- ritirare le scaloppine e metterle nel burro caldo schiumoso
- allinearle su una salvietta, guarnire con spicchi di limone e mazzolini di prezzemolo
- servire immediatamente!

**Kaiserschmarn****Ingredienti per 10 persone**

4 dl di acqua  
 250 g di farina  
 6 tuorli d'uovo  
 20 g di zucchero  
 100 g di burro  
 1 dl di panna  
 6 g di sale  
 6 chiare d'uovo  
 25 g di uva sultanina  
 30 g di zucchero a velo

**Preparazione:**

- preparare una pastella per frittelle con la farina, il latte, i tuorli d'uovo, la panna, il sale e lo zucchero
- montare a neve le chiare d'uovo e incorporarle alla pastella
- in una padella per friggere (lionese) rosolare nel burro la frittella da una parte, schiacciare con una spatola di legno (rompere in pezzi) e terminare la cottura
- cospargere di uvetta sultanina precedentemente messa a mollo nell'acqua
- scuotere rapidamente e sistemare sul piatto di servizio
- cospargere con zucchero a velo e servire subito
- a parte servire prugne cotte.

**23.7 Diversi piatti nazionali****Goulache szegedinoise – Gulasch szegedinoise – Székler-Gulyás/Szegediner Gulyás (in ungherese)****Ingredienti per 10 persone**

100 di grasso  
 1,5-2 kg di carne di maiale (collo, spalla)  
 sale, spezie  
 1 spicchio d'aglio  
 800 g di patate  
 500 g di cipolle  
 50 g di paprica ungherese  
 30 g di purea di pomodoro  
 800 g di crauti  
 1-2 dl di panna acida

**Preparazione:**

- preparare dei crauti stufati
- poi un gulasch (si veda a pagina 411) con carne di maiale e paprica
- quando queste due preparazioni sono quasi cotte, mescolarle insieme e terminare la cottura
- da ultimo incorporarvi la panna acida e rettificare.

**Osservazione:** un eccesso di liquido sminuisce il sapore della salsa.

I conoscitori apprezzano particolarmente il Szegediner Gulyás riscaldato.

**Paëlla valenciana (spagnola) – Paëlla valenzana****Ingredienti per 10 persone**

50 g di olio d'oliva  
 800 g di pezzi di pollo (prevalentemente cosce di pollo)  
 150 g di seppie  
 150 g di cipolle  
 200 g di peperoni (di diversi colori)  
 1,5 litri di brodo  
 200-300 g di pomodoro sminuzzato  
 100 g di gamberetti  
 2 spicchi d'aglio  
 200 g di carne di maiale (collo)  
 20 grossi gamberetti o scampi  
 300 g di trance di sogliola o nasello  
 500 g di riso

3 dl di vino bianco  
 sale, spezie (pistilli di zafferano)  
 20 cozze  
 100 g di piselli

**Preparazione:**

- riscaldare l'olio, far rinvenire rapidamente l'aglio pestato ed estrarlo
- rosolare i pezzi di pollo e la carne di maiale tagliata a pezzetti
- aggiungere le cipolle tritate, i peperoni tagliati in dadini e farli stufare per 10 minuti, senza far prendere colore
- unire il riso e farlo rinvenire sul fuoco vivo, rimestando continuamente
- deglassare con il vino bianco e il brodo
- aggiungere i pesci e gli altri ingredienti, portare a ebollizione
- cuocere a coperto per 15 minuti
- a cottura ultimata distribuirvi sopra i piselli, guarnire con le cozze e i gamberetti (si veda l'illustrazione a colori dopo la pagina 88).

**Osservazione:** il riso deve essere cotto al dente. Questa pietanza deve essere sufficientemente bagnata e non si deve servire asciutta. Prima di ultimare la cottura curare la sistemazione estetica di tutti gli ingredienti e non rimestare più. Questo piatto si serve in tavola nella speciale pentola che serve per la cottura. I quantitativi variano in più o in meno, a seconda della scelta degli ingredienti.

Si possono usare in aggiunta anche: carciofi, champignons, julienne di lingua di bue cotta, prosciutto, anguilla, carne di vitello e per guarnire la superficie: fegatini di pollo, fegato di vitello e dadini di filetto di bue cotti al salto.

**Ingredienti per 10 persone**

5 galletti (circa 900 g l'uno)  
 100 g di farina  
 250 g di pangrattato  
 30 g di prosciutto  
 sale, pepe  
 il fegato dei galletti  
 4 uova  
 formaggio  
 10 pezzi limoni

**Preparazione:**

- tagliare in quarti i galletti sottovuoto e farli saltare in olio bollente
- condire e impanare con il pangrattato e il prosciutto
- friggere in abbondante olio bollente (circa 180°C)
- condire il fegato, impanare con la farina e il pangrattato e friggere in olio bollente

**Ingredienti per 10 persone**

100 g di carne di maiale (collo)  
 200 g di carne di vitello  
 200 g di carne di pollo  
 200 g di carne di bue  
 200 g di carne di agnello  
 200 g di carne di capra  
 200 g di carne di cavallo  
 200 g di carne di asina  
 200 g di carne di cinghiale  
 200 g di carne di cervo  
 200 g di carne di capriolo  
 200 g di carne di camoscio  
 200 g di carne di ibice  
 200 g di carne di mulo  
 200 g di carne di cavallo  
 200 g di carne di asina  
 200 g di carne di cinghiale  
 200 g di carne di cervo  
 200 g di carne di capriolo  
 200 g di carne di camoscio  
 200 g di carne di ibice  
 200 g di carne di mulo



# 24. Cucina fredda - Cuisine froide

## In generale

In passato la cucina fredda veniva tecnicamente divisa in «entrées froides» e in «buffets».

Secondo i moderni concetti invece per «cucina fredda» s'intendono tutte le pietanze che si servono fredde, dagli antipasti ai ricchi buffets.

Sulla *carta delle vivande* sono elencate sotto la denominazione generale di «*piatti freddi*» come pure «*specialità fredde della casa o di stagione*».

Nel *quadro di un menu* i piatti freddi si servono quasi esclusivamente ancora come *antipasto freddo* o come *piatto principale freddo*; raramente vi figurano come «*entrée froide*», cioè come la portata che in tempi remoti si serviva fra la «*grosse pièce*» (piatto principale) e il «*rôti*» (l'arrosto).

Nel presente capitolo, per miglior chiarezza, esclusi gli antipasti freddi, sono riassunti tutti i piatti freddi. Anche per queste preparazioni, le necessarie premesse per il conseguimento di un ottimo risultato sono: una perfetta *mise-en-place* e altrettanto perfetta conoscenza della merce.

Inoltre il *garde-manger* di prestigio è quello che conosce a fondo le tecniche e i modi di preparazione,

di taglio e di imbrigliatura, come pure i moderni sistemi di guarnizione. La presentazione esteticamente attrattiva dei piatti freddi è particolarmente importante e perciò si presterà la massima cura nella *composizione dei colori* e nella *sistemazione armoniosa dei cibi*.

La cucina fredda si divide nelle seguenti categorie.

- Basi e ingredienti (si veda alle pagine 326-334)
- modi di taglio, di imbrigliatura e sistemi di trinciatura (si veda alle pagine 268-278/286-287).
- antipasti freddi (si veda al paragrafo 13.1)
- uova fredde (si veda al punto 13.1.8)
- piatti freddi a base di pesce (si veda al paragrafo 24.1)
- piatti freddi a base di crostacei e frutti di mare (si veda al paragrafo 24.2)
- entrées froides (entrate fredde) (si veda al paragrafo 24.3)
- piatti freddi di carne (si veda al paragrafo 24.4)
- buffets freddi (si veda al paragrafo 24.5)
- insalate (si veda al capitolo 19).

## 24.1 Piatti di pesce freddo — Mets de poissons froids

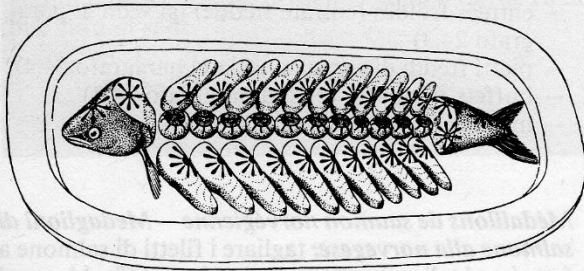
Per la cucina fredda i pesci si cuociono affogati come indicato al punto 15.1.1 e si lasciano raffreddare nel loro fondo di cottura. I modi di presentazione sono molteplici; da preferire comunque quelli più semplici e pratici. Ecco qui di seguito alcune ricette.

**Médailles de saumon norvégienne — Medaglioni di salmone alla norvegese:** tagliare i filetti di salmone a fette (medaglioni); affogarli e lasciarli raffreddare nel loro fondo. Guarnire ogni medaglione con due gamberetti e lustrare con gelatina. Accomodare i medaglioni su uno strato di gelatina, guarnire con gusto; tutt'intorno con salmone affumicato arrotolato, rondelle di cetriolo sbianchite e marinate e piccoli pomodori pelati.

**Truite du lac à l'estragon** — **Trota di lago al dragoncello:** vuotare la trota e farcirla con una farcia-mouseline adatta per il pesce (si veda a pagina 328).

Sistemare la trota in una pesciera, in modo che rimanga così adagiata sia durante la cottura, sia durante il raffreddamento. Quando si sarà raffreddata, estrarla accuratamente dal court-bouillon; levare la pelle partendo dalla testa fino alla coda. In seguito farla scivolare sul piatto di portata e decorare ai lati con foglioline di dragoncello; guarnire la parte dorsale con fettine di uova sode e di tartufo. Tutt'intorno guarnire con mezze uova sode ripiene, pomodori su fettine di cetriolo marinate e piccoli timballi di insalata russa. Lustrare il tutto con gelatina di pesce. A parte servire una salsa remoulade con aggiunta di dragoncello tritato.

**Truite du lac moderne** — **Trota di lago alla moderna:** staccare la testa e la coda di una trota vuotata; tagliare la parte centrale a fette regolari (medaglioni). Mettere testa e coda in una pesciera, accomodarvi i medaglioni e affogare il tutto. Lasciar raffreddare e ritirare le trancie di pesce dal fondo di cottura; levare con cura la pelle e allinearle sul piatto di portata come illustrato qui sotto. Su ogni medaglione una semplice decorazione. Come guarnizione: uova sode ripiene, pomodori, punte d'asparagi, ecc.; il tutto lustrato con gelatina. A parte servire una salsa maionese o una salsa remoulade.



## 24.2 Piatti freddi a base di crostacei e di frutti di mare — Crustacés et coquillages froids

*Come si cuociono i crostacei per la preparazione di piatti freddi.*

*Gli animali vengono tuffati vivi nell'acqua bollente e lasciati tirare per pochi minuti nel court-bouillon, a coperto. Lasciarli raffreddare nel liquido di cottura (court-bouillon). Prima di cuocerli occorre torcere la pinna centrale (castrarli) per sfilare l'intestino, che trasmetterebbe uno sgradevole sapore amaro.*

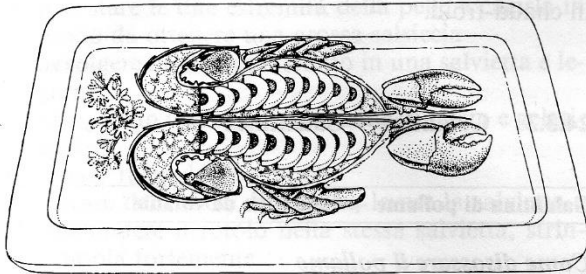
**Huîtres** — **Ostriche:** si servono generalmente fredde, come antipasto. Si devono aprire immediatamente prima di servirle (si veda l'illustrazione a pagina 272). Eliminare la valva superiore. Sistemare poi le ostriche su un piatto ricoperto di uno strato di ghiaccio. A parte servire, ma è un delitto adoperarli, spicchi di limone o limoni tagliati in metà; una salsa a base di aceto, cipolle tritate e pepe o Tabasco. Si servono in accompagnamento anche fette di pane nero spalmate di burro.

**Conservazione delle ostriche:** in un locale di refrigerazione nel recipiente in legno nel quale vengono fornite, immerso nel ghiaccio; dopo ogni prelevamento di ostriche, richiudere bene con il coperchio il recipiente e far pressione con un peso, affinché le ostriche non si aprano. *Ostriche aperte sono guaste e quindi non commestibili perché pericolose!*

**Ecrevisses froides** — **Gamberi freddi:** estrarre la carne dalle chele e dalla coda dei gamberi cotti e raffreddati nel court-bouillon. Oppure lasciarli interi, frantumando le chele con la pinza per crostacei. I gamberi preparati in questo modo si servono come guarnizione di un hors-d'oeuvre o di un piatto di pesce freddo. Ai gamberi serviti come piatto unico si frantumano le chele con l'apposita pinza; si lasciano interi e si accomodano su un piatto di portata con salvietta; si guarniscono di foglie intere d'insalata o di ciuffetti di prezzemolo. A parte si serve una salsa maionese o all'aneto.

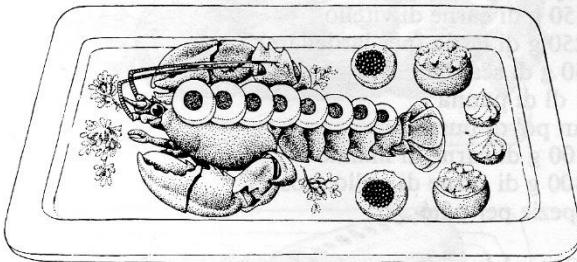
**Homard froid** — **Astaco/Astice freddo:** dividere in due nel senso della lunghezza l'astaco cotto e raffreddato nel court-bouillon (si veda l'illustrazione). Estrarre la carne dalla coda, eliminare intestino e stomaco. Tagliarla a fettine e guarnirla con lamelle di tartufo; lustrare con gelatina.

Riempire i due mezzi gusci di insalata russa, accomodarli sul piatto di portata, allinearvi sopra le mezze fettine decorate. Sistemare le chele frantumate sulla parte frontale dell'astaco. Servire a parte una salsa maionese.



**Homard à la russe – Astaco alla russa:** estrarre la carne dalla coda dell'astaco cotto, raffreddato e ritirato dal liquido, tirando la membrana dal sotto, ed eliminare l'intestino. Tagliare la carne della coda a fette, guarnire con lamelle di tartufo, ricoprire con un velo di gelatina. Allineare i medaglioni sull'astaco (si veda l'illustrazione).

Guarnire con: caviale, uova sode ripiene, insalata russa, pomodori farciti e mousse d'astaco su piccoli fondi di carciofo. Servire a parte una maionese.



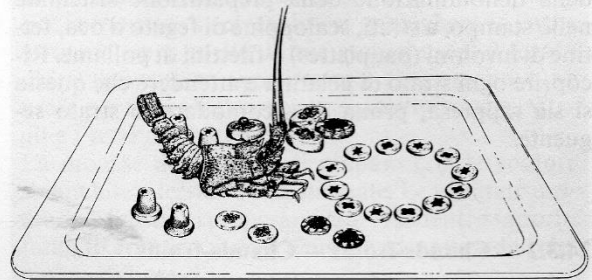
**Mousse de langouste – Spuma di aragosta:** tritare finemente all'apparecchio ritagli di carne di aragosta e passarli poi al setaccio fine o al tritatutto (Blitz). Per ogni mezzo litro di questa purea, aggiungere 2 dl di vellutata di pesce fredda e 1,5 dl di gelatina liquida ma fredda. Lavorare in un recipiente collocato sul ghiaccio; distribuire del ghiaccio anche tutto intorno alla terrina.

Incorporarvi immediatamente 1,5-2 dl di panna montata a metà. Al punto 24.3.4, a pagina 487 è indicato come versare negli stampi e come presentare le spume.

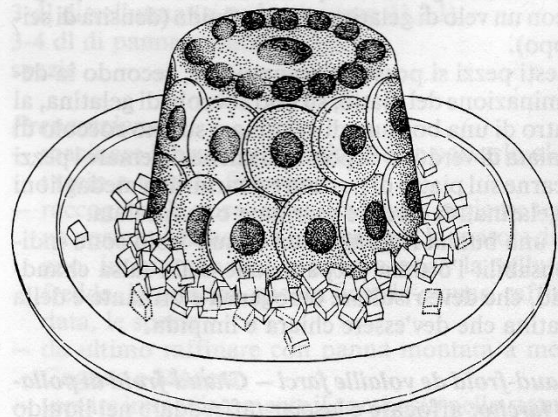
**Langouste parisienne – Aragosta alla parigina:** cuocere (affogare) l'aragosta come descritto precedentemente (si veda l'illustrazione a pagina 272).

Preparare un'insalata russa con una maionese ben saporita e gelatina. Estrarre la carne dalla coda e tagliarla a fette. Decorare le fette con lamelle di tartufo e lustrare con gelatina.

Servire a parte una salsa maionese.



**Timbale de langouste – Timballo di aragosta:** rivestire uno stampo per timballo di gelatina. Guarnire le fette di aragosta con lamelle di tartufo. Sistemare questi medaglioni contro la parete dello stampo ricoperto di gelatina (si veda l'illustrazione). riempire il centro di mousse di aragosta. Far rapprendere in frigorifero e capovolgere su un piatto di portata.



## 24.3 Entrate fredde – Entrées froides

### 24.3.1 Aspic – Aspic

Foderare gli stampi adatti con una solida gelatina; guarnire con tartufi, bianco d'uova sode, ecc. e affrancare la guarnizione con la gelatina. A seconda della denominazione della preparazione sistemare nello stampo, a strati, scaloppine di fegato d'oca, fettine di involtini (paupiettes) o filettini di pollame. Ricoprire ogni strato di gelatina e attendere che questa si sia rappresa, prima di accomodare lo strato seguente.

### 24.3.2 Chauds-froids – Chauds-froids

**Chaud-froid de volaille – Chaud-froid di pollame:** lessare (affogare) un pollo o una pollastra e lasciar raffreddare nel liquido di cottura. Con il fondo di cottura preparare una salsa chaud-froid (si veda a pagina 341). Tagliare il pollo o la pollastra in fette o in pezzi (privati della pelle e disossati) regolari.

Disponerli su una griglia e ricoprirli (napper) con la salsa chaud-froid non completamente raffreddata. Quando la salsa si sarà rappresa decorare con tartufi, peperoni, dragoncello o porro sbianchito e cospargere con un velo di gelatina ancora fluida (densità di sciroppo).

Questi pezzi si possono accomodare, secondo la denominazione del piatto, su uno zoccolo di gelatina, al centro di una bordura di gelatina o su uno zoccolo di insalata di verdura. Si possono anche sistemare i pezzi di carne sul piatto di portata e guarnirli di medaglioni di gelatina, di verdure marinate o in insalata.

Per una buona riuscita di un chaud-froid sono indispensabili: l'ottima preparazione della salsa chaud-froid, che deve risultare omogenea e brillante e della gelatina che dev'essere chiara e limpida.

**Chaud-froid de volaille farci – Chaud-froid di pollame farcito:** affogare e lasciar raffreddare nel liquido di cottura il pollo o la pollastra. Staccare i filetti dell'animale, ricoprirli con una salsa chaud-froid, decorarli e cospargerli di un velo di gelatina. Riempire la carcassa (il dorso) con attaccate le cosce, con una mousse (si veda al punto 24.3.4) di fegato d'oca o di prosciutto dando poi la forma originaria dell'anima-

le. Qualora l'animale fosse stato lessato con un ripieno, tagliare in dadini il ripieno cotto e mescolarlo con la mousse. Mettere in frigorifero e lasciar rapprendere, guarnire a seconda della denominazione del piatto e lustrare con gelatina. Sistemare sul piatto di portata e allineare tutt'intorno i filetti o supreme (suprêmes) in chaud-froid.

### 24.3.3 Galantine – Galantines

#### Galantina di pollame – Galantine de volaille

##### Come disossare il pollame

- praticare un'incisione sul dorso nel senso della lunghezza
- staccare le ossa dividendole dalla carne, lasciando tuttavia la carne attaccata alla pelle
- riservare la carne delle cosce per la preparazione del ripieno e parte del petto per la guarnizione
- avendo cura, nel prelevare la carne, che la pelle rimanga comunque coperta di uno strato regolare di carne
- alla fine, la pelle deve avere la forma di un rettangolo.

##### Ripieno per 10 persone

- 150 g di carne di vitello
- 250 g di lardo (per lardellare)
- 50 g di scalogni
- 1 dl di panna
- un po' di burro
- 100 g di carne di maiale
- 300 g di carne di pollo (cosce)
- spezie per pâté

##### Guarnizione

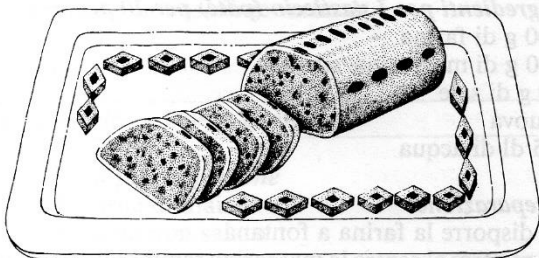
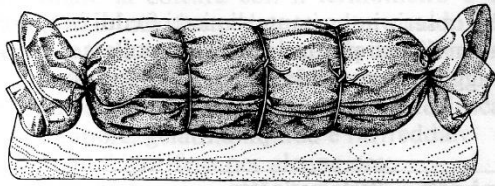
- 100 g di carne di pollo (petto)
- 60 g di prosciutto cotto
- 30 g di Madera
- 60 g di lingua di manzo
- 30 g di tartufo
- 50 g di pistacchi mondati
- 30 g di Cognac

##### Preparazione:

- macinare finemente le carni e gli scalogni fatti rinvenire nel burro, passandole al tritatutto o al Cutter, eventualmente al setaccio fine, salare;

- lavorare il composto con una spatola di legno, mantenendo la terrina collocata sul ghiaccio
- a poco a poco incorporarvi la panna, le spezie e da ultimo le guarnizioni con la marinata
- versare la farcia sulla pelle preparata e stesa su una salvietta
- accostare le due estremità della pelle e cucirla in modo da ottenere una grossa salsiccia
- avvolgere non troppo stretto in una salvietta e legare
- affogare in un fondo di pollame saporito e gelatinoso
- lasciar raffreddare un po' e
- ritirare dal fondo di cottura; levare la salvietta e rinchiudere il rotolo nella stessa salvietta, stringendola fortemente
- sistemarlo in un recipiente di giusta grandezza, coprire con una tavoletta e lasciarla raffreddare sotto leggera pressione
- togliere definitivamente la salvietta, tagliare in trance o trattare l'intera galantina a chaud-froid
- decorare a piacere con lamelle di tartufo e guarnire sempre con dadini di gelatina.

**Decorazione:** si preparerà la salsa chaud-froid (si veda a pagina 341) con il fondo di cottura.



**Galantine de canard – Galantina di anitra:** gli ingredienti e la preparazione sono gli stessi della galantina di pollame descritta sopra; in sostituzione della carne di pollo si usi carne di anitra.

#### 24.3.4 Spume – Mousses

Le mousses de foie gras, de gibier, de langue de boeuf, de langouste, de légumes, de poisson et de volaille si preparano allo stesso modo della mousse de jambon.

**Osservazione:** si raccomanda di usare per il pollo, il pesce e l'aragosta, la carne cotta affogata e lasciata raffreddare nel liquido di cottura.

Per la mousse di selvaggina si impiegherà la carne arrostita e per quella di foie gras, si userà il fegato d'oca preventivamente brasato. Si possono pure usare per tutti gli elementi sopraccitati anche i ritagli e i resti degli stessi.

La mousse de légumes si prepara con le verdure sbianchite o lessate e ben strizzate. Le vellutate usate come liaison si preparano con eccellenti e saporiti fondi di cottura (fonds) della stessa natura dell'elemento di base.

#### Mousse au jambon – Spuma al prosciutto

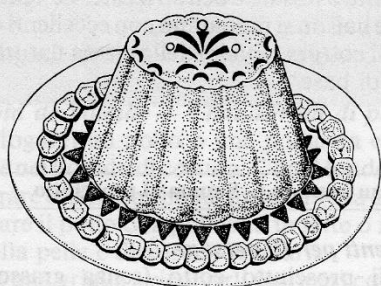
##### Ingredienti per 10 persone

- 1 kg di prosciutto cotto (senza grasso e senza legamenti)
- 4 dl di gelatina liquida
- un po' di Cognac e di Madera
- 3 dl di vellutata (si veda al punto 11.2.1)
- 3-4 dl di panna montata
- spezie

##### Preparazione:

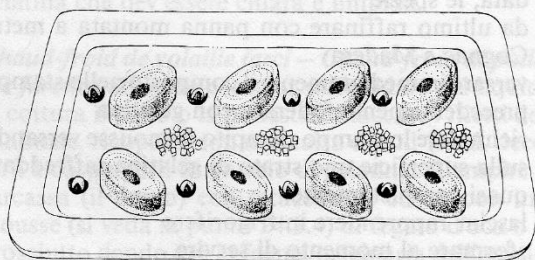
- macinare il prosciutto molto fine e passarlo al setaccio o tritarlo finissimo
- raccogliere la purea ottenuta in una capiente terrina posta sul ghiaccio e lavorare con la spatola di legno, incorporandovi a poco a poco la vellutata fredda, la gelatina ancora liquida e quasi raffreddata, le spezie
- da ultimo raffinare con panna montata a metà, Cognac e Madera
- versare immediatamente il composto nello stampo precedentemente foderato con gelatina
- richiudere lo stampo riempito di mousse versando sulla superficie uno strato di gelatina raffreddata quasi completamente
- lasciar rapprendere in frigorifero
- sformare al momento di servire.

**Osservazione:** questi composti si possono mescolare — in particolare se vengono passati al tritatutto — anche con 4 dl di gelatina (quindi tralasciando la vellutata) per ogni litro di composto, ai quali si incorporano di seguito 5 dl di panna montata. Molteplici sono le possibilità di dar forma e di presentare le spume. Il metodo più moderno e più pratico è il seguente: sul fondo di un recipiente di vetro far rapprendere uno strato di gelatina limpida; riempire con la spuma, levigare la superficie e decorarla con tartufi; ricoprire con un velo di gelatina. Il modo più complicato di disporre e presentare una spuma, versando il composto in uno stampo foderato di gelatina e decorato con tartufi, messo a raffreddare e poi sformato, è tuttavia ancor oggi molto in uso.



**Mousselines — Mousselines:** Sono delle «chenelle» di composto di mousse, generalmente di forma ovale, ricavate con gli stampini o con il cucchiaino, guarnite di tartufo e ricoperte con un velo di gelatina.

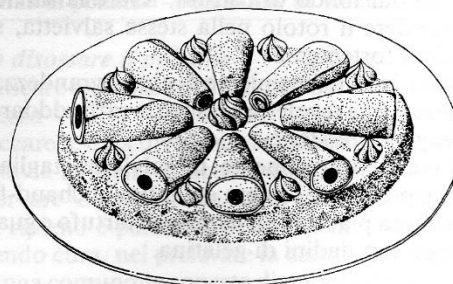
**Mousselines de foie gras en gelée — Mousselines di fegato d'oca in gelatina:** far rapprendere sul fondo di un grande piatto o di un vassoio un leggero strato di gelatina e accomodarvi sopra le mousses di forma ovale, ricoprirle di un velo di gelatina e lasciar solidificare.



Su ogni pezzo mettere una fettina di tartufo e lustrarla con gelatina.

Mettere il tutto in frigorifero, poi ricavare le mousselines, in modo che ogni pezzo sia rivestito di gelatina. Guarnire con gelatina e ravanelli.

**Cornets de jambon à la mousse de volaille — Cornetti di prosciutto alla spuma di pollame:** sistemare i cornetti di prosciutto farciti con spuma di pollame su uno zoccolo di insalata russa. Fra un cornetto e l'altro guarnire con cappellette di champignons o con una rosetta di spuma. Lustrare il tutto con la gelatina.



#### 24.3.5 Pasticci (pâtés) freddi — Pâtés froids

Un'altra serie importante di piatti freddi è rappresentata dai diversi pasticci (pâtés) di pollame, foie gras, selvaggina, carne di vitello e di prosciutto.

##### Pâte à pâté — Pasta per pâtés

##### Ingredienti per 1 pasticcio (pâté) per 10 persone

500 g di farina  
150 g di margarina/strutto  
10 g di sale  
2 uova  
1,5 dl di acqua

##### Preparazione:

- disporre la farina a fontana
- mettere al centro la margarina rammollita, le uova, l'acqua tiepida, il sale e impastare
- incorporare la farina a poco a poco fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo
- tenerlo in luogo fresco per circa due ore prima di usarlo.

**Farcire e terminare un pâté**

- spianare la pasta a 2-3 mm di spessore
- rivestire di pasta uno stampo per pâtés di circa 30 cm di lunghezza, spennellato di burro.  
Il rivestimento deve consistere di un unico pezzo di pasta intera, non bucherellata
- la pasta deve superare di 2 cm il bordo dello stampo
- rivestire internamente lo stampo con sottili fette di lardo in modo che escano dal bordo di 4-5 cm
- riempire con la farcia e la guarnizione
- levigare la superficie e ricoprirla completamente con le fettine di lardo che sporgono dal bordo
- pennellare con l'uovo sbattuto il bordo della pasta;
- con un'altra sfoglia di pasta coprire il pâté, lascian-  
done 1 cm in più del bordo dello stampo
- ripiegare i bordi in modo da formare un sottile cor-  
doncino e «pincer»
- pennellare con l'uovo sbattuto la superficie
- praticare 1-2 fori per lasciar evaporare il vapore
- è consigliabile d'introdurre nei fori piccoli cilindri  
di carta oleata aventi funzione di bocchetta di scar-  
rico
- decorare la superficie con listerelle di pasta e pen-  
nellare con l'uovo sbattuto; lasciare riposare
- cuocere nel forno a 220 °C per 1-2 ore a seconda  
del volume del pâté (calcolare per ogni kg di pâté  
un tempo di cottura di 30 minuti)
- controllare la cottura con il termometro o con  
l'ago; l'ago introdotto deve risultare caldo nella  
parte centrale (provare accostando le labbra)
- a cottura ultimata lasciar raffreddare
- introdurre con un imbuto nelle bocchette di scari-  
co del vapore, gelatina liquida e raffreddare
- mettere in frigorifero per alcune ore;
- prima di sformare, mettere lo stampo sulla placca  
elettrica e riscaldare un attimo; sformare tenendo  
lo stampo in posizione verticale.

**Pâté à la gelée — Pâté in gelatina****Ingredienti per 10 persone**

- 250 g di carne di maiale
- 200 g di lardo non salato
- 20 g di burro
- 40 g di Cognac
- spezie per pâté
- 250 g di carne di vitello
- 125 g di fegato di vitello
- 40 g di scalogni

- 40 g di Madera
- 2 dl di panna
- 1 mela

pasta per pâtés

**Guarnizione**

- 80 g di dadini di prosciutto
- 80 g di lardo non salato
- 80 g di dadini di lingua
- eventualmente quarti di tartufo

**Preparazione:**

- far saltare rapidamente nel burro il fegato di vitello  
con le cipolle tritate e lasciar raffreddare
- sbucciare le mele e levare il torsolo
- tritare finissimo la carne di maiale, la carne di vi-  
tello, il lardo e i pezzi di mela con il fegato di vitello  
e passare al setaccio
- lasciar raffreddare il composto, poi lavorarlo in  
una terrina posta sul ghiaccio, condire con le spezie
- incorporarvi la panna poco per volta
- unire la guarnizione marinata nel Cognac e nel Ma-  
dera
- rettificare con prudenza
- procedere come indicato a sinistra «Farcire e termi-  
nare un pâté».

**Osservazione:** se la carne è passata al tritatutto e non macinata fine e passata al setaccio, il quantitativo di panna indicato può essere raddoppiato, riducendo allora la quantità di lardo del 50%.

Inoltre si possono aggiungere inizialmente 200-300 g di ghiaccio in cubetti e una minima parte si incorporerà al composto con la panna.

**Pâté de gibier — Pâté di selvaggina****Ingredienti per 10 persone**

- 300 g di carne di selvaggina (capriolo o lepre)
- 180 g di carne di maiale
- 30 g di scalogni
- 20 g di burro
- 30 g di Cognac
- 2-3 bacche di ginepro
- spezie per pâtés
- 200 g di lardo fresco
- 100 g di carne di vitello
- 150 g di fegato di selvaggina o di vitello

30 g di Madera  
2 dl di panna  
1 mela  
pasta per pâtés (si veda a pagina 488)

**Guarnizione**

80 g di lardo fresco tagliato in dadini  
1 filetto di selvaggina rosolato e lardellato (avvolto in fette di lardo)  
80 g di carne di selvaggina tagliata in dadini  
quarti di tartufo.

**Preparazione:**

- immergere per alcune ore il fegato nel latte, poi tagliarlo in grossi dadi
- asciugarlo, saltarlo rapidamente nel burro unitamente agli scalogni e lasciarlo raffreddare
- macinare fini le mele sbucciate e private del torsolo, le bacche di ginepro, la carne, il lardo e il fegato; poi passare il tutto al setaccio fine
- lasciar raffreddare, versare il composto in una terrina posta sul ghiaccio e lavorare energicamente, condire
- poco per volta incorporarvi la panna
- unirvi la guarnizione marinata nel Cognac e nel Madera
- rettificare con cura
- riempire con la farcia lo stampo, collocare al centro del ripieno il filetto lardellato
- procedere poi come indicato a pagina 489 «Farcire e terminare un pâté».

**Osservazione:** si veda sotto «Pâté à la gelée – Pâté in gelatina».

**Pâté de volaille – Pâté di pollame****Ingredienti per 10 persone**

300 g di carne di pollo  
150 g di carne di maiale  
120 g di fegato di pollame  
40 g di scalogni  
30 g di Madera  
spezie per pâtés  
150 g di carne di vitello  
240 g di lardo fresco  
30 g di burro  
30 g di Cognac  
2 dl di panna  
pasta per pâtés (si veda a pagina 488)

**Guarnizione**

80 g di petto di pollo tagliato in dadini  
80 g di prosciutto in dadini  
50 g di pistacchi  
80 g di dadini di lardo fresco  
50 g di dadini di tartufo

**Preparazione:**

- immergere il fegato per un po' di tempo nel latte, estrarlo e sgocciolarlo
- farlo saltare nel burro con le cipolle
- passare prima all'apparecchio la carne, il lardo e il fegato raffreddato, poi al setaccio
- lasciar raffreddare bene e lavorare il composto in un recipiente collocato sul ghiaccio, condire
- incorporarvi poco per volta la panna
- unirvi la guarnizione marinata nel Cognac e nel Madera e i pistacchi
- rettificare il condimento con cura
- procedere come indicato a pagina 489 «Farcire e terminare un pâté».

**Osservazione:** si veda sotto «Pâté à la gelée – Pâté in gelatina».

**Veal and ham pie – Pasticcio di vitello e prosciutto****Ingredienti per 10 persone**

700 g di prosciutto affumicato magro, tagliato in dadini di 6 mm  
1 kg di carne di vitello magra tagliata in dadini di 6 mm  
0,5 dl di acquavite  
0,5 dl di Madera  
il succo di 1 limone  
pasta per pâtés (si veda a pagina 488)  
10 g di sale  
un po' di pepe nero  
foglie di salvia essiccate e sbriciolate  
prezzemolo tritato fine  
5 uova sode  
100 g di scalogno  
mezzo litro di gelatina (si veda a pagina 327).

**Preparazione:**

- far rinvenire gli scalogni nel burro
- mescolare la carne con gli ingredienti liquidi, le spezie, gli scalogni e il prezzemolo e lasciare in marinata per un'ora
- riempire uno stampo per pâté come indicato a pa-



- gina 489 «Farcire e terminare un pâté»
- mozzare le due estremità delle uova sode e allinearle uno dietro l'altro a metà altezza della farcia nello stampo
  - unire la marinata
  - ricoprire con la farcia e riempire completamente lo stampo
  - cuocere nel forno per circa due ore (si veda a pagina 314).

#### 24.3.6 Sformati/Soufflés freddi – Soufflés froids

Come per i soufflés, far aderire una striscia di carta oleata sul bordo interno di ogni cocotte, avendo cura che questo sporga di 3-4 cm dal bordo. Versare sul fondo di ogni cocotte un velo di gelatina; non appena si sarà solidificata versare una massa di mousse (si veda a pagina 487) fino all'altezza della fascia di carta; decorare la superficie e lustrare con un velo di gelatina. Lasciar raffreddare in frigorifero, levare delicatamente la fascia di carta. La denominazione del soufflé sarà data in base alla sua composizione.

#### 24.3.7 Terrine – Terrines

##### *In generale*

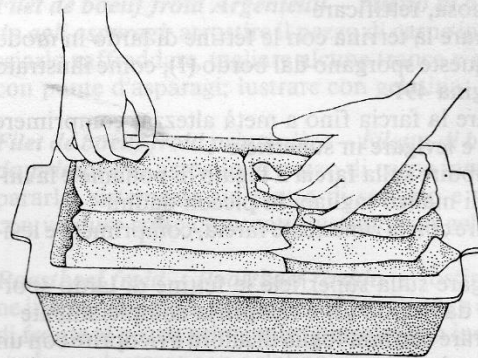
Le terrine erano originariamente dei recipienti di terracotta, nei quali si facevano cuocere a bagnomaria diverse farce di carne e di pollame. Questi utensili sono oggi viepiù sostituiti da recipienti di vetro e smaltati, resistenti al calore, con coperchio. Le terrine, una volta pronte, si conservano nel loro stampo, come si usa particolarmente in Francia o si sformano per rimetterle in un altro recipiente rivestito di gelatina decorata; si cosparge poi la superficie con un velo di gelatina. Le terrine così raffreddate si sformano al momento di servirle, si tagliano in trance e si guarniscono con dadini di gelatina.

##### **Terrine maison – Terrina della casa**

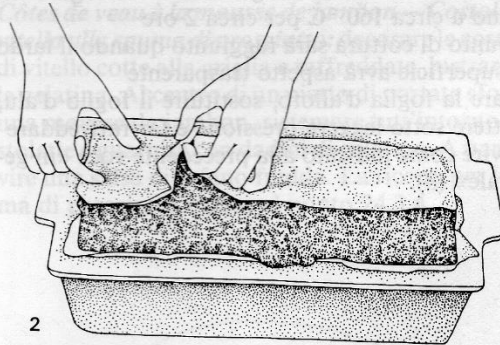
##### *Ingredienti per 10 persone*

- 250 g di lardo fresco
- 400 g di carne di maiale magro
- 150 g di carne di vitello

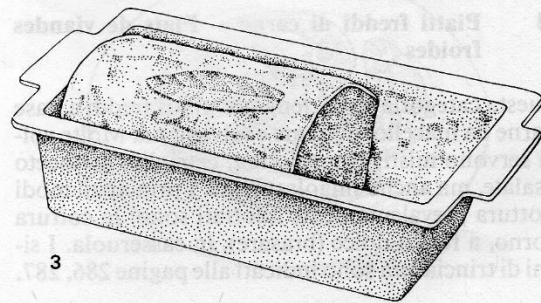
- 200 g di fegato di pollame
- 0,5 dl di panna
- mezzo cucchiaino da caffè di spezie per pâtés
- 60 g di lingua di manzo cotta
- 250 g di fettine di lardo fresco
- 200 g di fegato di maiale
- 30 g di burro
- 50 g di scalogni
- 1 spicchio d'aglio
- 0,5 dl di Cognac
- un po' di sale e pepe
- 1 uovo
- 1 foglia d'alloro



1



2



3

**Preparazione:**

- ad esclusione del fegato di pollame, delle fettine di lardo e della lingua di manzo, macinare grossolanamente tutta la carne e il lardo
- far rinvenire nel burro gli scalogni e gli spicchi d'aglio tritati, unirli alla carne
- cuocere il fegato di pollame al salto e riservarlo a parte
- deglassare il sautoir con il Cognac e unire il liquido restante alla carne
- unirvi pure la panna, l'uovo, il sale, il pepe, le spezie per pâtés
- lavorare il tutto fino ad ottenere una farcia liscia e spumosa, rettificare
- foderare la terrina con le fettine di lardo in modo che queste sporgano dal bordo (1), come illustrato a pagina 491
- versare la farcia fino a metà altezza, comprimere bene e levigare in superficie
- distribuire sulla farcia il fegato di pollame e la lingua di manzo tagliata in piccoli dadini
- coprire con la rimanente farcia, comprimere e levigare
- ripiegare sulla superficie le fettine di lardo sporgenti dal bordo (2) e ricoprirli completamente
- decorare con una foglia di alloro e ricoprire con un foglio alu
- mettere la terrina nel bagnomaria e affogare nel forno a circa 160 °C per circa 2 ore
- il punto di cottura sarà raggiunto quando il lardo in superficie avrà aspetto trasparente
- levare la foglia d'alloro, sostituire il foglio d'alu, mettere sotto leggera pressione e far raffreddare
- servire come indicato alla precedente voce «in generale» (3).

#### 24.4 Piatti freddi di carne – Plats de viandes froides

A questa categoria appartengono piatti freddi a base di carne da macello, pollame e selvaggina. Molte volte si servono misti, con gelatina, cetriolini sottaceto e insalate, ma anche singolarmente. I principali modi di cottura prevalentemente adottati sono: la cottura al forno, a fuoco dolce (brasare), in casseruola. I sistemi di trinciatura sono indicati alle pagine 286, 287.

#### 24.4.1 Manzo - boeuf

**Filetto, roastbeef, costata, punta di scamone:** arrostitre queste carni al forno «à point». Decorare e lustrare con la gelatina. Guarnizioni: verdure primaverili, pomodori, punte d'asparagi, cetriolini sottaceto, champignons torniti, eventualmente alcuni frutti, dadini di gelatina e prezzemolo. Salse: derivate dalla salsa maionese, salsa fredda di rafano, salsa di ricotta al roquefort.

**Lingua:** affogare, parare e sistemare la lingua, farla raffreddare. Decorarla semplicemente e ricoprirli con un velo di gelatina. Guarnizioni: come indicato per le altre carni qui sopra, niente frutta. Salse: salsa di rafano, ricotta alle erbe.

#### 24.4.2 Vitello-Veau

**Schiena/carré, filetto, lombata, polpa/sottofesa, codino, noce:** arrostitre al forno – cuocere in casseruola a coperto nel forno – glassare, a seconda della ricetta: verdure alla greca, pomodori, fondi di carciofo ripieni, punte d'asparagi, insalata di verdure, funghi, frutta solo a scopo decorativo. Salse: derivate dalla maionese, salsa fredda di rafano, salsa di ricotta alle erbe.

#### 24.4.3 Maiale – Porc

**Carré, prosciutto:** arrostitre o glassare il carré. Affogare o brasare, a seconda della ricetta. I pezzi presentati interi si decorano semplicemente e si ricoprono di un velo di gelatina.

Guarnizioni: verdure zuccherine, glassate, quali carote, rape. Mostarda di frutta, mele e prugne secche cotte. Salse: purea di mele, salsa fredda di rafano, mirtilli rossi.

#### 24.4.4 Agnello – Agneau

**Barone, sella, carré e cosciotto/gigot:** arrostitre al forno «rosé» (rosa). Decorare in modo semplice i pezzi da servire interi e lustrarli con gelatina.

Guarnizioni: Mixed-pickles, verdure alla greca e altre guarnizioni come indicato per il vitello. Salse: salsa alla menta, salsa fredda di rafano.

#### 24.4.5 Pollame – Volaille

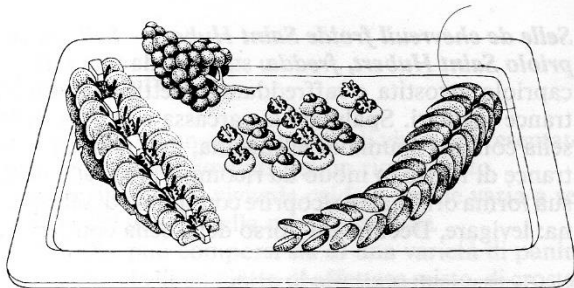
**Pollastra, anitra e anitra novella, oca, tacchina:** arrostitire al forno o cuocere in casseruola. A seconda della ricetta decorare la carne e lustrarla o trattare a chaud-froid (si veda anche il paragrafo 24.3.2).

Guarnizioni per anitre e tacchini: mele cotte (stufate) arance, frutti agro-dolci, castagne glassate e verdure primaverili. Guarnizioni per pollastre: verdure primaverili glassate e lustrate, funghi, pomodori, punte d'asparagi, carciofi, ecc. Salse: per le pollastre, derivate dalla salsa maionese, salsa alla ricotta alle erbe. Per anitre, oche e tacchini: salsa ai mirtilli rossi, salsa Cumberland, salsa fredda di rafano.

#### 24.4.6 Selvaggina – Gibier

**Fagiano, francolino, pernice, beccaccia, quaglia, dorso di lepre, cinghiatino (marcasini), sella e cosciotto di capriolo:** cuocere al forno «à point». A seconda della ricetta, decorare, lustrare con gelatina o trattare a chaud-froid (si veda anche al punto 24.3.2).

Guarnizioni: mele e pere ripiene, ananas, ciliegie rosse, arance, tuttavia in piccola quantità. Mostarda, mixed-pickles, verdure primaverili (primizie) alla greca, pomodori, punte d'asparagi, champignons. Salse: Cumberland, ai mirtilli rossi, di rafano, di ricotta allo zenzero.



#### 24.4.7 Altri piatti freddi

**Boeuf bouilli froid à la mode du Midi – Manzo bollito freddo alla francese:** lessare una punta di scamone e lasciarla raffreddare. Tagliarla in trance, disporle sul piatto di servizio e guarnire da un lato con verdure novelle primaverili alla greca e dall'altro con pomodori ripieni e pezzettini di cetriolo. A parte servire una salsa di rafano e mousse di ricotta alle erbe.

dori ripieni e pezzettini di cetriolo. A parte servire una salsa di rafano e mousse di ricotta alle erbe.

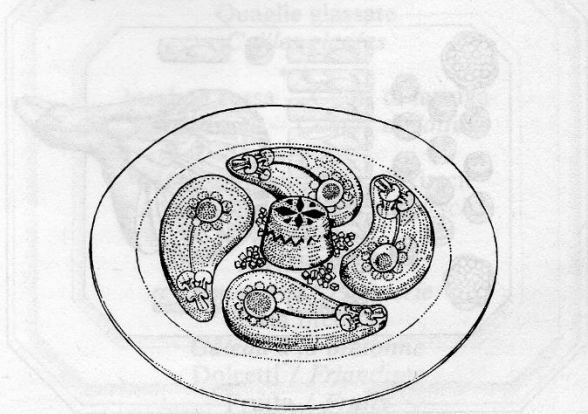
**Boeuf à la mode, froid – Manzo alla moda, freddo:** è un piatto appartenente all'antica cucina francese. Lardellare un pezzo di scamone, farlo brasare unitamente a dei piedini di vitello e ad alcune verdure tagliate, legare il fondo di cottura senza usare la farina (si veda a pagina 422). Rivestire uno stampo con gelatina; sistemare nel mezzo il pezzo di carne brasata e coprire completamente con il fondo di cottura. Lasciar solidificare bene, sformare e guarnire.

**Filet de boeuf froid Argenteuil – Filetto di bue freddo agli asparagi:** arrostitire il pezzo di carne intero, lasciarlo raffreddare, tagliare alcune trance e guarnire con punte d'asparagi; lustrare con gelatina.

**Filet de boeuf froid printanière – Filetto di bue freddo primavera:** arrostitire il pezzo di carne intero, prepararlo, sistemarlo sul piatto di servizio e guarnire con verdure cotte croccanti; lustrare con gelatina.

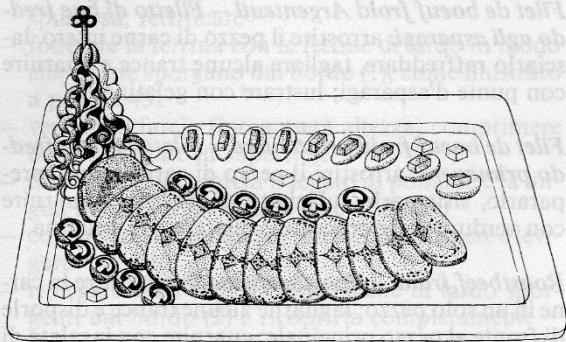
**Roastbeef froid – Roastbeef freddo:** arrostitire la carne in un solo pezzo; tagliarne alcune trance e disporle di fronte al pezzo principale; guarnire con insalata di verdure e lustrare con gelatina.

**Côtes de veau à la mousse de jambon – Costolette di vitello alla spuma di prosciutto:** decorare le costolette di vitello cotte alla griglia e raffreddate, lustrarle con la gelatina. Al centro di un piatto di portata sformare una mousse de jambon, sistemare tutt'intorno le costolette e guarnire con dadini di gelatina. A parte servire una salsa di rafano fredda. La ricetta per la spuma di prosciutto è data al punto 24.3.4

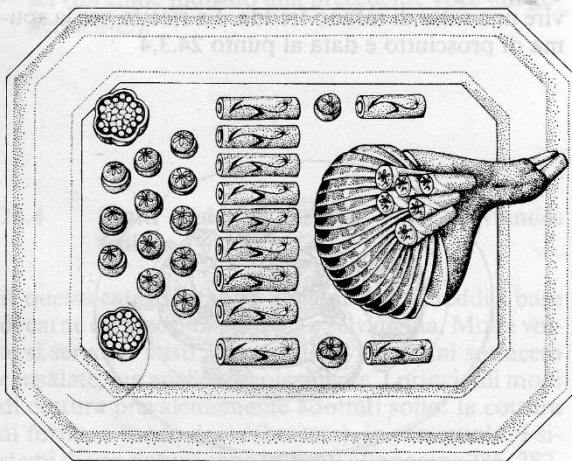


**Selle de veau bohème – Sella di vitello bohème:** riempire una sella di vitello disossata con una farcia di vitello frammista a pistacchi e dadini di peperone rosso. Legarla, cuocerla in casseruola (glassarla), lasciarla raffreddare; tagliarla in trance e accomodarla sul piatto di servizio.

Guarnizione: fondi di carciofo ripieni di fagiolini, pomodori e champignons; uova sode tagliate in sei spicchi lustrati con la gelatina. Una elegante decorazione composta di uno spiedino messo in verticale portante palline di tartufo e ghirlande di carote crude, cetrioli e rafano.

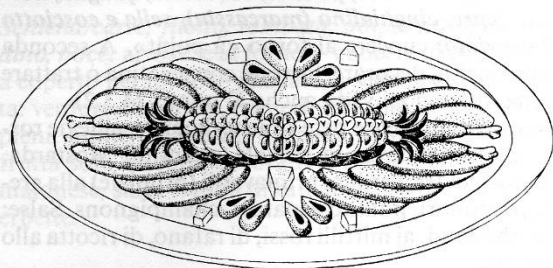


**Jambon soufflé Marguerite – Soufflé di prosciutto Margherita:** affogare lentamente un prosciutto e lasciarlo raffreddare nel liquido di cottura. Tagliare la parte superiore trasversalmente all'osso. Con questa

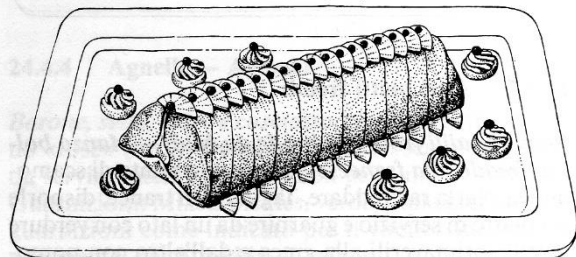


carne preparare una spuma (si veda a pagina 487) e modellarla sulla superficie tagliata. Guarnire con trance e cornetti di prosciutto. Guarnizione: rotolini di prosciutto, pomodori e peperoni ripieni il tutto lustrato con gelatina. Salsa: salsa di rafano.

**Suprêmes de poularde Hawaii – Petti (supreme) di pollastra Hawaii:** staccare nel senso della lunghezza i petti di due pollastre arrostate. Al centro del piatto di portata sistemare le due metà di un ananasso dimezzato nel senso della lunghezza, vuotare e riempire con insalata di sedano, fettine di ananas e di banane. Disporvi intorno a ventaglio i petti (supreme) e le cosce di pollastra. Guarnire con piccoli medaglioni di fegato d'oca decorati con lamelle di tartufo. Ricoprire con un velo di gelatina. A parte servire salsa Cumberland.



**Selle de chevreuil froide Saint Hubert – Sella di capriolo Saint Hubert, fredda:** staccare da una sella di capriolo arrostita e raffreddata i filetti. Tagliarli in trance regolari. Spalmare la carcassa e le ossa della sella con una spuma di selvaggina, indi reinserirvi le trance di filetto in modo da ricomporre la sella nella sua forma originale e ricoprire con spuma di selvaggina: levigare. Decorare il dorso della sella con fettine



di ananas divise per metà allineate nel senso della lunghezza e guarnire ognuna con una ciliegina. Lateralmente decorare con fettine di ananas divise in quarti, e tutt'intorno con fettine di mela scottate sulle quali si sarà spruzzata un po' di spuma di selvaggina; mettere su ognuna una ciliegina. Lustrare con gelatina. Il tutto sistemato con gusto su un vassoio sul cui fondo si sarà fatto solidificare precedentemente un leggero strato di gelatina. A parte servire una salsa Cumberland e un'insalata Waldorf.

#### 24.5 Buffets

Un «buffet» è un assortimento di vivande presentato agli ospiti e agli invitati per un ricevimento.

L'assortimento di vivande calde e fredde varia a seconda del genere della manifestazione.

Un buffet può comporsi sia di una varietà di panini imbottiti, sia di un piatto di affettato misto, di crostate di frutta e di pasticcini, sia di una vasta scelta in lussuosa presentazione, nel rispetto della sequenza delle portate figuranti sulla carta del buffet. Nella composizione della carta del buffet troviamo: gli antipasti, le zuppe, i piatti a base di uova, i pesci e i crostacei. Seguono diverse preparazioni a base di carne da macello, di volatili e di selvaggina accompagnati dalle varie insalate e da ultimo i dolci, la pasticceria, la frutta e il dessert.

#### Buffet freddo — Buffet froid

(esempio I - *exemple I*)

Melone — Pompelmo — Succo di pomodoro  
*Melon — Pamplemousse — Jus de tomates*

\* \* \*

Caviale Malossol

*Caviar Malossol*

\* \* \*

Brodo ristretto alla madrilena in tazza  
*Consommé en tasse madrilène*

\* \* \*

Uova affogate al dragoncello

*Oeufs pochés à l'estragon*

Medaglioni di aragosta alla parigina

*Médailles de langouste parisienne*

Salmone alla norvegese

*Saumon norvégienne*

Filetti di sogliola Calipso

*Filets de sole Calypso*

\* \* \*

Prosciutto in gelatina

*Jambon à la gelée*

Roastbeef primavera

*Roastbeef printanière*

Lingua di vitello con punte d'asparagi

*Langue de veau Argenteuil*

Mousse di fegato d'oca alla paprica

*Mousse de foie gras au paprika*

Pâté di capriolo alla casalinga

*Pâté de chevreuil bonne femme*

Galantina di pollo al tartufo

*Galantine de volaille truffée*

Pollastra Vendôme

*Poularde Vendôme*

Fagiano in gelatina

*Faisan en chaud-froid*

Quaglie glassate

*Cailles glacées*

\* \* \*

Insalata russa — Cuori di lattuga

*Salade russe — Coeurs de laitues*

\* \* \*

Macedonia di frutta al Kirsch

*Macédoine de fruits au kirsch*

Parfait glacé

*Parfait glacé*

Pasticceria / *Pâtisserie*

Torta bretone

*Gâteau à la bretonne*

Dolcetti / *Friandises*

Frutta / *Fruits*

**Grande Buffet di gala****Gran Buffet de Gala**

(esempio II)

*(exemple II)*

Frutti di mare misti

*Variation de fruits de mer*

Salmone freddo alla moderna

*Saumon froid moderne*

Avocado ai gamberetti

*Avocats aux crevettes*

Rombo Joinville freddo

*Turbot froid Joinville*

Luccio farcito alla cardinale

*Brochet farci cardinale*

Anguilla farcita alla danese

*Anguille farcie danoise*

Salmone alla svedese

*Saumon suédoise*

Calamari alla toscana

*Calamars à la toscane*

Involtini di sogliola Rosita

*Paupiettes de sole Rosita*

\* \* \*

Brodo ristretto allo Xères

*Consommé double au Xères*

\* \* \*

Pâté della casa

*Pâté maison*

Roastbeef in gelatina

*Roastbeef à la gelée*

Filetto di bue Wellington

*Filet de boeuf Wellington*

Sella di vitello alla giardiniera

*Selle de veau jardinière*

Terrina al Calvados

*Terrine au Calvados*

Sella di capriolo Diana

*Selle de chevreuil Diana*

Turkey Mexican style

*Turkey Mexican style*

Veal and ham pie

*Veal and ham pie*

Fagiano Bristol

*Faisan Bristol*

Lingua di bue salmistrata

*Langue de boeuf à l'écarlate*

\* \* \*

Insalate varie

*Salades diverses*

\* \* \*

Manzo bollito cultivateur

*Bouef bouilli cultivateur*

Prosciutto nostrano in crosta

*Jambon du pays en croûte*

Bollito misto

*Bollito misto*

Insalata Parmentier — Mixed-pickles

*Salade Parmentier — Mixed-pickles*

\* \* \*

Vacherin Mont d'Or

*Vacherin Mont d'Or*

Formaggio Emmental

*Fromage Emmentaler*

\* \* \*

Frutta di stagione

*Fruits de saison*

\* \* \*

Charlotte alla russa

*Charlotte russe*

Soufflé gelato al Grand Marnier

*Soufflé glacé au Grand Marnier*

Sorbetto allo champagne

*Sorbet au champagne*

Torta di Zugo al Kirsch

*Tourte de Zoug au kirsch*

Dolcetti

*Friandises*

# 25. Dolci vari e desserts - Les entremets Le preparazioni di base

## Lavori preparatori

**Pesare con esattezza gli ingredienti  
Setacciare sempre la farina**

### – Cuocere a vuoto

Foderare le formette o gli stampi con la pasta desiderata (brisée o pasta matta, pasta per pasticci in crosta o resti di pasta sfoglia). Bucherellare il fondo. Riempire con piselli secchi o noccioli di ciliegie dopo aver pressato bene la pasta oppure ricoprire con una seconda formetta. Lasciar riposare a sufficienza, cuocere e allontanare il materiale di zavorra.

### – Montare gli albumi (chiare d'uovo)

L'albume non deve contenere tracce di tuorlo; gli utensili devono essere rigorosamente puliti. Iniziare l'operazione a bassa velocità di rotazione quindi aumentarla gradatamente. Per promuovere la stabilità, aggiungere un po' di zucchero sin dall'inizio. Grossi quantitativi di zucchero vanno aggiunti gradualmente, mano a mano che l'albume monta.

### – Ingrassare e infarinare le forme

Pennellare o spruzzare le forme con la sostanza grassa prescelta. Cospargere con zucchero a velo, farina, pangrattato, briciole di biscotti o altro. Ruotare bene le forme, quindi scuoterle e capovolgerle. L'operazione è da effettuarsi poco prima del riempimento con la corrispondente massa.

### – Montare a schiuma le sostanze grasse

Per facilitare l'operazione, tutti i tipi di sostanze gras-

se vanno preriscaldati a 20 °C. Evitare di sciogliere completamente il burro, perché potrebbe diventare granuloso.

### – Fondi per torte o altri dolci dalla superficie liscia e piatta

Per ottenere dei fondi ben piatti occorre capovolgerli subito dopo la sfornata su tavole spolverate con farina. A raffreddamento avvenuto, capovolgerli di nuovo e riporli in luogo adeguato (possibile ricoprirli con un foglio di plastica per evitare l'essiccamento).

### – Gelatina (colla di pesce)

I fogli di gelatina vanno sempre dapprima ammolati nell'acqua fredda. Una volta inteneriti vengono fatti sciogliere a bagnomaria (oppure con un po' d'acqua o altro liquido, caldi); quindi amalgamati alla massa interessata.

### – Nocciole

Per poterle sbucciare è necessario tostarle rapidamente in forno ben caldo. Successivamente si sfregano tra un panno oppure su di un setaccio a maglie larghe.

### – Mandorle

Per poterle sbucciare occorre sbollentarle in acqua. Passarle in acqua fredda, quindi spellarle. Asciugarle il più in fretta possibile (forno sui 50-60 °C) e conservarle in luogo asciutto. Se si desidera filettarle (tagliarle a scaglie) l'operazione è da fare quando sono ancora bagnate.

– **Incorporare (o amalgamare)**

L'operazione di incorporare la farina ad una massa si effettua con una spatola di legno ad estremità molto larga.

Procedere con cautela e lentamente al fine di non far scoppiare le bollicine d'aria, fatto che porterebbe all'afflosciamento della massa.

– **Prova dell'ago**

Per constatare il grado di cottura in masse o paste pesanti (pudding, soffiati, prodotti in pasta lievitata, cakes, ecc.) si infigge un lungo ago o uno spiedo in legno nel punto più spesso del prodotto.

Se lo si ritrae pulito, quasi asciutto, la cottura è terminata.

– **Vapore, bocchetta di scarico chiusa**

La massa per i bignè e i prodotti in pasta sfoglia vengono infornati con la bocchetta chiusa. Nella camera di cottura si forma così una massa di vapore che favorisce lo sviluppo dei prodotti.

– **Forno, bocchetta di scarico aperta**

La pratica è da osservare per tutti i prodotti contraddistinti da una superficie piatta. Raccomandabile perciò per: masse di biscotteria (torte e altro), soffiati e pudding.

– **Sultanina, uva passa di Corinto**

Tutti i tipi di uva passa vanno marinati in alcool (Rum, Cognac, Kirsch, ecc.). Prima di incorporarli alle masse montate, occorre spolverarli con un po' di farina per impedire che durante la cottura vadano a depositarsi sul fondo.

– **Incorporare l'albume montato a neve**

Incorporarne dapprima solo una piccola parte – soprattutto nelle masse pesanti – poi il resto, gradatamente e con cautela. Mantenerlo in movimento per evitare che si sfaldi.

– **Affettare, porzionare**

Per affettare o porzionare tutti gli articoli di pasticceria si procede così: usare il coltello precedentemente immerso nell'acqua calda, asciugarlo e quindi tagliare quanto desiderato. Ripetere l'operazione ad ogni trancio.

– **Distillati e liquori**

Per evitare l'evaporazione, aggiungerli alle salse e alle creme sempre alla fine della preparazione.

– **Conservare le paste**

Spolverarle leggermente con farina e avvolgerle in fogli di plastica, ripiegando o arrotolando le estremità.

– **Stecche di vaniglia**

Per favorire al meglio lo sviluppo dell'aroma, incidere su tutta la lunghezza e aggiungerle ai composti prima dell'ebollizione. La formazione dei caratteristici puntini neri è indice di genuinità.

– **Cuocere in forno troppo caldo**

I prodotti sottoposti a tale trattamento, dapprima si alzano, ma poi ricadono e diventano lardosi.

– **Cuocere in forno troppo freddo**

Sia iniziando che terminando la cottura in forno troppo freddo, si frena lo sviluppo del prodotto e si promuove il rapido essiccamento.

La buona riuscita di torte o altri dolci cotti dipende in gran parte dalla giusta temperatura di cottura.

## 25.1 Le paste – Pâtes

### In generale

Per evitare l'essiccamento e la formazione di crosta, si raccomanda di avvolgere le paste in carte pergamina, fogli di alu, plastica o cellophan.

### 25.1.1 Feuilletage – La pasta sfoglia

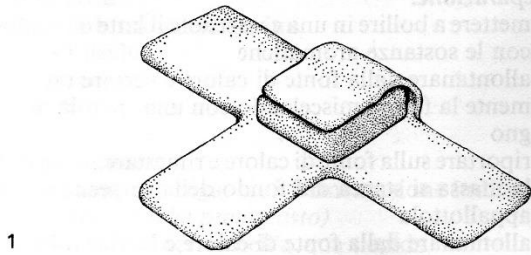
#### Ingredienti per 1 kg di farina

1 kg di farina bianca, setacciata  
4,5-5 dl di acqua  
20 g di sale  
700-900 g materia grassa (margarina)  
eventualmente succo di limone

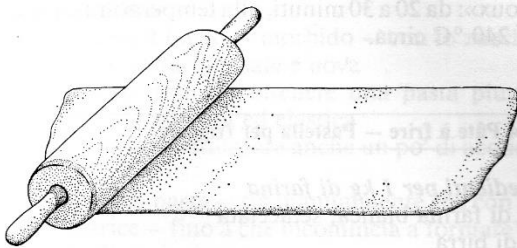
#### Preparazione:

- disporre la farina ad anello sul tavolo di marmo
- mettere all'interno 100 g di materia grassa, sale, acqua (eventualmente un po' di succo di limone), unire alla farina e impastare velocemente. Modellare la pasta in forma di sfera
- lasciarla riposare – coperta – per circa 1 ora; questo è il cosiddetto pastello

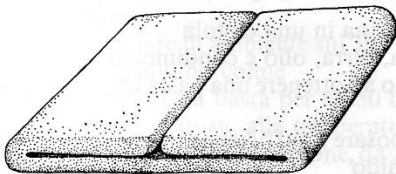




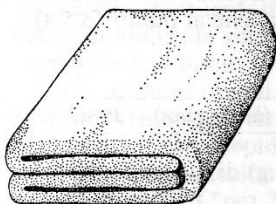
1



2



3



4

- lavorare la rimanente margarina fino a che assume la stessa consistenza del pastello e modellarla in forma di cubo
- tagliare profondamente in croce il pastello
- stendere con il matterello i quattro speroni in modo da ottenere quattro ali
- la parte centrale del pastello deve essere quattro volte più spessa delle ali
- deporre il cubo di margarina al centro
- ricoprirlo con le quattro ali
- involgere accuratamente il cubo di margarina (vedi illustrazione)
- dopo 5-10 minuti dare il primo giro (vedi illustrazione 2)
- alla sfoglia si danno 4 giri doppi (vedi la sequenza delle illustrazioni), oppure 6 giri semplici. Tra un giro e l'altro si ripone la pasta in refrigerante – coperta – per circa 20 minuti
- le illustrazioni 3 e 4 mostrano la costituzione del giro doppio; per quello semplice, a giro terminato, la pasta si presenta a tre strati.

**Osservazione:** stendere la pasta in modo regolare e senza forzare, sul marmo infarinato. Evitare sia l'appiccicamento sia la lacerazione. Prima di ripiegare la pasta è necessario spazzolare la farina di spolvero superflua.

È pure indispensabile stendere la pasta in forma rettangolare perfetta e far sì che la margarina sia ripartita anche negli angoli. Come materia grassa si usa di preferenza la margarina (tipo speciale per sfoglia). L'uso del burro è riservato ai salatini, alle sfogliatine dolci o altri prodotti di particolare pregio. Lo sviluppo della pasta sfoglia è dovuto alla lievitazione fisica. (La evaporazione dell'acqua contenuta nel pastello, parzialmente trattenuta dagli strati di grasso).

La resa della ricetta qui indicata è di 30 vol-au-vent di medio formato. Temperatura iniziale di cottura: 240 °C ca. con tendenza a calare. Durata della cottura: da 20 a 25 minuti.

#### 25.1.2 Pâte brisée – Pasta brisée (pasta matta)

##### Ingredienti

- 1 kg di farina bianca, setacciata
- 20 g di sale
- 4-5 dl di acqua
- 400-600 g di materia grassa (burro, margarina, strutto)

**Preparazione:**

- aggiungere la materia grassa, in forma di fiocchi, alla farina
- miscelare così a secco con le mani lasciando scorrere e senza premere troppo
- disporre ad anello
- versare all'interno il sale e l'acqua
- impastare rapidamente e con cura; la pasta non deve assolutamente diventare elastica. Modellarla a sfera
- lasciarla riposare, al fresco e coperta, per circa un'ora.

**Osservazione:** per foderare una tortiera avente 27 cm di diametro occorrono circa 300 g di pasta. Cottura alla temperatura costante di 230-240 °C per 30-40 minuti.

**25.1.3 Pâte à chou — Massa per bigné****Ingredienti per «bigné soffiati»**

1 litro di latte o acqua  
 500-600 g di farina bianca, setacciata  
 10 g di sale  
 200 g di burro  
 30 g di zucchero  
 18 uova  
 buccia di limone

**Ingredienti per «Gnocchi parisienne» e «Gnocchi dauphine»**

1 litro di acqua  
 600 g di farina bianca, setacciata  
 10 g di sale  
 200 g di burro  
 18 uova  
 un po' di noce moscata

**Ingredienti per «Eclairs», «Choux» (bigné), ecc.**

1 litro di latte  
 600 g di farina bianca, setacciata  
 10 g di sale  
 300 g di burro  
 30 g di zucchero  
 20 uova  
 buccia di limone

**Osservazione:** questa ricetta basta per 120-140 «Eclairs» o «Choux».

**Preparazione:**

- mettere a bollire in una casseruola il latte o l'acqua con le sostanze aromatiche
- allontanare dalla fonte di calore e versare rapidamente la farina miscelando con una spatola di legno
- riportare sulla fonte di calore e rimestare fino a che la massa si stacca dal fondo della casseruola e si appallottola
- allontanare dalla fonte di calore e lasciar raffreddare un po'
- incorporare gradatamente le uova, uno dopo l'altro.

**Osservazione:** durata di cottura per «Eclairs» e «Choux»: da 20 a 30 minuti, alla temperatura costante di 240 °C circa.

**25.1.4 Pâte à frire — Pastella per friggere****Ingredienti per 1 kg di farina**

1 kg di farina bianca, setacciata  
 8 dl di birra  
 6 dl di acqua  
 1 presa di sale o di zucchero  
 2 dl di olio  
 8 albumi

**Preparazione:**

- versare la farina in una ciotola
- unire acqua, birra, olio e condimento
- lavorare fino ad ottenere una pasta leggermente liquida
- lasciarla riposare a sufficienza in ambiente gradevolmente caldo
- immediatamente prima dell'utilizzazione, incorporarvi accuratamente gli albumi non montati all'eccesso.

**Osservazione:** l'uso dei tuorli è facoltativo. A dipendenza dell'uso che si vuol farne, la birra può essere sostituita con altri liquidi come: latte, vino o anche solo acqua (si veda anche al punto 15.5.4).

**25.1.5 Pâte levée (à brioches) — Pasta al lievito**

1 kg (100 e 900 g) di farina bianca setacciata  
 20 g di sale

10-12 uova  
 600 g di burro o margarina  
 30 g di lievito  
 2 dl di acqua  
 40 g di zucchero

**Preparazione:**

(I. sistema, con biga, cioè fermentazione indiretta)

**Biga (detta anche preimpasto)**

- sciogliere il lievito nell'acqua tiepida
- unirvi 100 g di farina e impastare fino ad ottenere una pasta molle e omogenea
- riporre a lievitare in ambiente sui 30 °C per circa un'ora e mezza.

**Impasto finale**

- miscelare il burro – morbido – con lo zucchero
- aggiungere farina, sale e uova
- impastare fino ad ottenere una pasta piuttosto molle, ma asciutta ed elastica
- se necessario, utilizzare anche un po' di acqua tiepida
- lavorare la pasta – sia manualmente che con l'impastatrice – fino a che incomincia a formare delle bolle d'aria
- incorporare la biga e lavorare di nuovo intensamente
- porla a lievitare, però interrompere due volte la spinta, appiattendola per poi arrotondarla di nuovo
- riempire le formette ingrassate fino a un terzo della loro altezza
- lasciar lievitare in ambiente sui 30 °C fino a che le formette risultano colme
- la ricetta indicata basta per 40-50 brioches
- durata della cottura, alla temperatura costante di 220 °C e secondo la dimensione, da 25 a 40 minuti.

**Preparazione:**

(II. sistema, a fermentazione diretta)

- versare nella vasca dell'impastatrice il latte tiepido, il lievito, le uova, lo zucchero e il sale
- unire metà della farina
- aggiungere il burro ben morbido
- unire il resto della farina e impastare con cura
- riporre la pasta in ambiente sui 30 °C. È pronta quando è triplicato di volume
- rimuoverla per 1 secondo quindi ripartirla nelle formette ingrassate (fino ad un terzo dell'altezza)
- riporre nuovamente in luogo tiepido e lasciar lievitare fino a che le formette risultano colme
- passarle in forno sui 220 °C per 25-40 minuti.

**Osservazione:** le paste al lievito speciale sono riportate a pagina 515 e a pagina 516 sotto la denominazione «dolci in pasta lievitata».

**25.1.6 Pâte sucrée – Pasta frolla****Ingredienti per 1 kg di farina**

1 kg di farina bianca, setacciata  
 400-500 g di zucchero  
 8 tuorli oppure  
 4 uova intere  
 5-10 di lievito artificiale in polvere  
 500 g di burro o margarina  
 ca. un quarto dl di acqua  
 limone grattugiato

**Preparazione:**

- setacciare la farina con il lievito artificiale in polvere e disporre ad anello
- montare a schiuma burro e zucchero poi riporre al freddo
- al centro dell'anello amalgamare la massa burro e zucchero con i tuorli (o le uova), l'acqua e la buccia di limone grattugiata
- unire la farina e impastare velocemente; la pasta non deve prendere «corda» (non deve cioè diventare gommosa).

**Osservazione:** questa pasta serve soprattutto per tartellette o crostate alla frutta. La ricetta data basta per 50-60 tartellette di medio formato o per 7-8 crostate (o fondi cotti a vuoto per torte di frutta fresca).  
 Temperatura di cottura: sui 220 °C; durata di cottura: da 15 a 20 minuti.

**Pâte à nouilles – Pasta per tagliatelles:** si veda a pagina 458.

**Pâte à pâte – Pasta per pasticci in crosta:** si veda a pagina 488.

**Pâte à ravioli – Pasta per ravioli:** si veda a pagina 460.

## 25.2 Masse di biscotteria — Appareils

### 25.2.1 G noise — Maddalena (Pan di Spagna)

#### Ingredienti

10 uova  
300 g di zucchero  
150 g di farina setacciata  
150 g di Maizena  
limone grattugiato  
100 g di burro

#### Preparazione:

- versare le uova in una bacinella inossidabile
- aggiungere lo zucchero
- disporre la bacinella nel bagnomaria caldo (mai bollente) o sul bordo della stufa
- montare con un frullino a fili sottili fino a che la massa fa il «nastro» (come si dice in gergo)
- allontanare dalla fonte di calore e montare fino a totale raffreddamento
- versare *a pioggia* la farina e la Maizena (precedentemente setacciate insieme) incorporandole con cautela a mezzo della spatola in legno
- aggiungere il burro (chiarificato)
- accorciare al massimo l'operazione di miscelazione per evitare la perdita di volume della massa
- versare negli stampi (come indicato pi  avanti) e cuocere a circa 200  C.

**Osservazione:** questa massa montata si usa di regola per le torte o per fondi di biscotteria quadrati dello spessore di ca. 4 cm. Se invece   da destinare a dolci da dessert, la si pu  cuocere in timballi o in anelli (bordures). L'aggiunta di burro   a discrezione: per le masse leggere ne bastano 80 g; per quelle pesanti si arriva a 200 g. La dose indicata nella ricetta rappresenta tuttavia la regola. Possibile aromatizzarla con vaniglia o con limone (grattugiato o in pasta). La ricetta data rappresenta un volume di circa 2 litri, pari a 2 tortiere alte 4 cm e del diametro di 26 cm.

### 25.2.2 Biscuit fouett    froid — Biscotteria montata a freddo

#### Ingredienti

8 uova  
0,5 dl di acqua

225 g di farina setacciata  
250 g di zucchero  
30 g di emulsionante  
5 g di lievito artificiale in polvere  
limone grattugiato  
50 g di Maizena

#### Preparazione:

- versare uova, zucchero, acqua, emulsionante e Maizena nella sbattitrice
- montare a velocit  media per 4-5 minuti
- ridurre la velocit  e incorporare la farina setacciata insieme al lievito artificiale
- montare quindi ad alta velocit  per ulteriori 4-5 minuti
- utilizzazione come maddalena
- temperatura di cottura sui 220  C (bocchetta di scarico del vapore aperta)
- durata di cottura per una tortiera di 26 cm di diametro e alta 4 cm: da 25 a 30 minuti.

**Osservazione:** grazie ai moderni ed efficaci emulsionanti che permettono risultati qualitativi simili al sistema tradizionale, quest'ultimo non viene quasi pi  praticato.

Con il sistema sopradescritto si possono pure preparare i fogli di biscotto per gli arrotolati e i gusci per gli africani (*tête de noir*). Resa per quest'ultimi: da 40 a 50 pezzi.

### 25.2.3 Masse   cornets — Massa per cialde

#### Ingredienti

250 g di nocciole o mandorle  
500 g di zucchero  
12 albumi  
180 g di farina setacciata  
un po' di burro

#### Preparazione:

- miscelare lo zucchero con due albumi e con le nocciole (o le mandorle) grattugiate fini
- trasferire la massa in una bacinella
- usando una spatola in legno, aggiungere la farina e i rimanenti albumi. Lavorare fino ad ottenere una massa liscia e omogenea
- se si desidera una massa molto stabile, aumentare leggermente la dose di farina
- spalmare la massa a mezzo della sagoma prevista su teglia imburata

- cuocere e, immediatamente dopo la sfornata, arrotolare su cilindro di legno o modellare nella forma desiderata
- temperatura di cottura sui 220 °C
- durata di cottura: secondo l'intensità di colorazione desiderata.

**Osservazione:** la dose qui indicata dà circa 60 cornetti o sigarette. La massa può essere impiegata per preparare cannoli, bicchierini per gelato, imitare foglie, farfalle, ecc.

In mancanza della raffinatrice, le nocciole (o le mandorle) vanno grattugiate molto finemente, quindi miscelate con la farina. Il procedimento però non cambia.

#### 25.2.4 Masse à japonais — Massa giapponese

##### **Ingredienti**

10 albumi  
220 g di nocciole  
un po' di burro  
500 g di zucchero  
60 g di farina setacciata

##### **Preparazione:**

- grattugiare finemente le nocciole
- montare gli albumi a neve ferma incorporandovi durante l'operazione 100 g di zucchero
- aggiungere quindi — con cautela — il resto degli ingredienti precedentemente miscelati tra di loro, usando una spatola in legno
- trasferire la massa nel sacchetto per sprizzare munito di bocchetta liscia
- sprizzare a forma di spirale su teglia imburrata leggermente infarinata
- cuocere a circa 180 °C.

**Osservazione:** la dose indicata dà circa 6 dischi che si possono usare per fare due torte giapponesi o tre torte di Zugo al Kirsch. Per quest'ultima specialità tuttavia, rimpiazzare un quarto delle nocciole con mandorle e spalmare la massa con spatola e apposita sagoma dello spessore di circa 2 mm.

#### 25.2.5 Masse praliné — Massa praliné

##### **Ingredienti**

600 g di zucchero  
300 g di mandorle

300 g di nocciole  
un po' d'olio

##### **Preparazione:**

- fondere lo zucchero in una bastardella di rame, eventualmente con un po' di succo di limone, colore biondo
- aggiungere le nocciole e le mandorle leggermente tostate
- versare il tutto sul marmo oliato e lasciar raffreddare
- a raffreddamento avvenuto, frantumare la massa e quindi passarla alla raffinatrice
- setacciarla (setaccio a maglie piuttosto fini).

**Osservazione:** da utilizzare per gelati, creme, budini e soffiati.

#### 25.2.6 Meringage — Meringaggio

##### **Ingredienti**

10 albumi  
500 g di zucchero

##### **Preparazione:**

- montare gli albumi a neve ferma aggiungendo fin dall'inizio 50-100 g di zucchero
- incorporare con cautela il resto dello zucchero usando una spatola in legno
- durata dell'essiccamento: circa 4 ore
- temperatura del forno sui 50 °C, bocchetta di scarico del vapore aperta.

**Osservazione:** la ricetta dà 50-60 gusci di meringa.

#### 25.2.7 Meringage italien — Meringaggio all'italiana

##### **Ingredienti**

(I. sistema)  
10 albumi  
500 g di zucchero cotto alla piccola palla (92-94R)  
100 g di zucchero a velo

##### **Preparazione:**

- montare a neve ferma gli albumi e lo zucchero a velo
- cuocere lo zucchero alla piccola palla (92-94 °Réaumur, si veda al paragrafo 25.5) e versarlo len-

tamente negli albumi montati mantenendo una bassa velocità di rotazione alla sbattitrice

- lasciar quindi montare fino a completo raffreddamento.

#### 25.2.8 Meringage italien – Meringaggio all'italiana

##### **Ingredienti**

(II. sistema)

4 albumi (1 dl)

200 g di zucchero a velo

##### **Preparazione:**

Miscelare gli albumi con lo zucchero a velo, riscaldarli con il bagnomaria poi montarli con la sbattitrice fino a totale raffreddamento.

#### 25.2.9 Appareil à crêpes – Massa per crespelle

##### **Ingredienti per 1 litro di massa**

150 g di farina

6 uova

50 g di burro sciolto

mezzo litro di latte

50 g di zucchero

5 g di sale

limone o arancia grattugiata, vaniglia oppure altro aroma

un po' di burro

##### **Preparazione:**

- versare in una bacinella: farina, zucchero e sale, miscelarli accuratamente
- aggiungere il latte, tutto d'un colpo
- miscelare fino a che la massa diventa omogenea, assolutamente priva di gnocchetti
- aggiungere le uova – montate a parte – il burro e le sostanze aromatiche
- amalgamare il tutto
- riscaldare i padellini per crespelle e imburrarli leggermente
- versare un po' di massa ruotando il padellino
- il fondo dello stesso deve risultare regolarmente ricoperto di un sottile strato di massa
- cuocere su entrambi i lati fino a doratura.

**Osservazione:** la ricetta dà una resa di circa 40 pezzi.

### 25.3 Le creme – Crèmes

#### *In generale*

Le creme – rinfrescanti e contemporaneamente leggere – sono tra i composti più nutrienti. Non devono essere né troppo dense né troppo liquide e, servite piuttosto fredde, si rivelano particolarmente gustose.

Si raccomanda altresì di servirle in coppe o bicchieri di vetro o di cristallo.

In generale, la loro densità è adeguata all'uso che si vuol farne. L'aggiunta di panna o di crema emulsionata ne migliora la qualità. È possibile aromatizzarle a piacimento e denominarle in conseguenza come: cioccolato mocca, praliné, ecc. o secondo il nome del liquore utilizzato.

#### 25.3.1 Crème à la vanille I (Crème anglaise) – Crema vaniglia con uova

##### **Ingredienti per 1 litro di latte**

10 tuorli

1 litro di latte

150 g di zucchero

1 stecca di vaniglia

##### **Preparazione:**

- bollire il latte con la stecca di vaniglia
- montare leggermente i tuorli con lo zucchero
- versare gradatamente il latte bollito sui tuorli miscelando energicamente
- riportare il tutto nella casseruola usata per bollire il latte
- riprendere a riscaldare
- rimestare in continuità con una spatola in legno fino a che il liquido tende ad addensarsi. Si verifica la cosiddetta «cottura alla rosa» che corrisponde a una temperatura di 83-85 °C
- versare in un recipiente pulito e raffreddare sollecitamente, poi passare alla stamigna
- affinare a discrezione con panna.

#### 25.3.2 Crème à la vanille II – Crema vaniglia con uova II

##### **Ingredienti per 1 litro di latte**

150 g di zucchero

1 litro di latte

1 stecca di vaniglia  
4 tuorli  
da 20 a 30 g di polvere per crema di vaniglia

**Preparazione:**

- miscelare e montare leggermente i tuorli con lo zucchero e la polvere per crema
- aggiungervi – sempre rimestando con un frullino – il latte bollito
- riportare il tutto nella casseruola e bollire per alcuni minuti, sempre rimestando con il frullino
- versare la crema su di un vassoio e raffreddarla velocemente; rimuoverla di tanto in tanto
- affinarla a discrezione con della panna.

**Osservazione:** è possibile sostituire parzialmente o totalmente i tuorli con la polvere per crema.

**Alcune derivazioni della crema vaniglia**

**Crème aux avelines**  
**Crème au chocolat**  
**Crème au mocca**  
**Crème aux pistaches**  
**Crème pralinée**

**25.3.3 Crème pâtissière – Crema vaniglia III****Ingredienti per 1 litro di latte**

1 litro di latte  
200 g di zucchero  
90 g di polvere per crema vaniglia  
1 stecca di vaniglia  
4 tuorli

**Preparazione:**

- come per il tipo II
- cuocerla brevemente e lavorarla bene con il frullino fino ad ottenere una crema liscia e omogenea
- versarla in un recipiente
- cospargerla con zucchero per impedire la formazione di pelle
- raffreddarla nel bagnomaria d'acqua corrente.

**Osservazione:** rimestarla bene con il frullino prima dell'uso; se del caso, passarla al setaccio. Completarla con aggiunte di panna montata o di crema al burro.

**25.3.4 Crema inglese – Crème anglaise**

Vedasi i punti 25.3.1. e 25.3.2. Sotto questa denominazione si possono raggruppare tutti i tipi di crema vaniglia.

**25.3.5 Crème mousseline – Crema diplomato/Crema pasticciera****Ingredienti per 1 litro di latte**

1 litro di latte  
250 g di zucchero  
3 fogli di gelatina  
5 tuorli  
40 g di polvere per crema vaniglia  
tre quarti di litro di panna montata

**Preparazione:**

- procedere come per la crema alla vaniglia
- alla crema calda aggiungere i fogli di gelatina precedentemente ammollati nell'acqua fredda
- non appena la crema inizia a rassodarsi (a «tirare» come si dice in gergo), incorporare la panna montata.

**Osservazione:** anche questo tipo di crema è aromatizzabile a piacimento.

**25.3.6 Crème St. Honoré – Crema per Saint Honoré**

La base è sempre la crema descritta al punto 25.3.3.

**Primo sistema**

Alla crema appena cotta incorporare un meringaggio all'italiana fatto con 4 albumi.

**Secondo sistema**

Alla crema ben fredda e perfettamente omogenea incorporare mezzo litro di panna montata.

**Osservazione:** per evitare che il composto granisca, è prudente incorporare alla crema – prima dell'aggiunta di panna – 4 fogli di gelatina.

**25.3.7 Crème au beurre I – Crema al burro I****Ingredienti per 500 g di burro**

500 g di burro  
8 uova  
400 g di zucchero

**Preparazione:**

- versare le uova e lo zucchero in una bacinella e procedere come per la maddalena
- a questo composto raffreddato incorporare gradatamente il burro montato a schiuma
- aromatizzare a discrezione.

**Osservazione:** lasciar rinvenire il burro a temperatura ambiente prima di montarlo.

**25.3.8 Crème au beurre II – Crema al burro II****Ingredienti per 500 g di burro**

4 dl di sciroppo a 28 °B  
500 g di burro  
5 tuorli

**Preparazione:**

- miscelare lo sciroppo con i tuorli
- riscaldare questa miscela come la crema vaniglia I (deve perciò addensarsi)
- sbattere fino a totale raffreddamento
- incorporarvi gradatamente il burro montato a schiuma
- aromatizzare a discrezione.

**25.4 Le salse – Sauces**

**Avvertenza:** a dipendenza dell'uso e della consistenza per le salse d'accompagnamento ai dolci si calcola da 0,5 a 1 dl per persona. Le salse si possono diluire con del latte. Quelle alla frutta si diluiscono con il corrispondente succo.

**Si suddividono in:**

- salse alla frutta
- salse alla vaniglia
- salse al cioccolato
- salse al vino rosso
- salse schiumose al vino (zabaioni)

**Sauce aux abricots – Salsa alle albicocche****Ingredienti per 1 litro**

600 g di marmellata di albicocche  
3 dl di acqua  
100 g di zucchero  
0,5 dl di Kirsch  
succo di limone

**Preparazione:**

- versare zucchero e acqua in una casseruola; sciogliere
- aggiungere la marmellata di albicocche, miscelare e portare all'ebollizione
- filtrare e lasciar raffreddare
- aromatizzare con succo di limone e Kirsch.

**Salsa alle fragole – Sauce aux fraises:** preparazione come quella alle albicocche; utilizzare confettura di fragole o polpa di fragole.

**Salse alla frutta – Sauces aux fruits:** il sistema di preparazione non cambia; usare a piacimento la polpa di frutta oppure la corrispondente confettura o marmellata.

**Sauce Melba – Salsa Melba****Ingredienti per 1 litro**

900 g di lamponi freschi o surgelati (o in purea)  
200-300 g di zucchero a velo  
succo di limone

**Preparazione:**

- passare i lamponi; aggiungere lo zucchero a velo
- aromatizzare con succo di limone
- riscaldare insieme allo zucchero la polpa di lamponi o i lamponi surgelati passati
- lasciar raffreddare, quindi aromatizzare con il succo di limone.

**Sauce bischof – Salsa del vescovo****Ingredienti per 1 litro**

5 dl di vino rosso  
200 g di zucchero  
1 bastoncino di cannella



50 g di uva passa di Corinto  
0,5 dl di Kirsch  
3 dl di acqua  
1 chiodo di garofano  
5-10 g di Maizena  
50 g di mandorle tagliate fini

**Preparazione:**

- portare all'ebollizione vino, acqua, zucchero e spezie
- filtrare direttamente in una casseruola
- aggiungere la Maizena disciolta in un po' di acqua fredda, quindi cuocere il tutto
- aggiungere l'uva passa e le mandorle, poi aromatizzare con il Kirsch.

**Sauce au chocolat I – Salsa al cioccolato I****Ingredienti per 1 litro**

9 dl di salsa alla vaniglia  
150 g di cioccolato scuro (copertura scura)

**Preparazione:**

- sminuzzare il cioccolato e aggiungerlo alla salsa alla vaniglia ben calda.

**Sauce au chocolat II – Salsa al cioccolato II****Ingredienti per 1 litro**

500 g di cioccolato scuro (copertura scura)  
panna a discrezione  
5 dl di acqua

**Preparazione:**

- bollire l'acqua
- aggiungere il cioccolato (sminuzzato o grattugiato)
- miscelare bene
- affinare a discrezione con panna.

**Sauce vanille – Salsa alla vaniglia****Ingredienti per 1 litro**

1 litro di latte  
4 tuorli  
200 g di zucchero

1 stecca di vaniglia  
20-30 g di polvere per crema alla vaniglia

**Preparazione:**

- Come la crema alla vaniglia (si veda al punto 25.3.2).

**Osservazione:** a partire da questa salsa di base si possono preparare tutte le salse dolci. La denominazione specifica viene data dall'ulteriore sostanza aromatica usata, per esempio: cioccolato, mocca, praliné, liquori e distillati vari, ecc.

**Sabayon – Zabaione****Ingredienti per 1 litro**

3 dl di vino bianco  
1 dl di Marsala  
5 tuorli  
4 cl di Curaçao  
succo di limone  
200 g di zucchero  
3 uova intere

**Preparazione:**

- versare tutti gli ingredienti in una bacinella inossidabile
- porre nel bagnomaria caldo e – rimestando in continuità con un frullino – portare il composto a fare il cosiddetto «nastro»
- servire subito
- le dosi indicate bastano per 10 persone.

**Osservazione:** il Curaçao può essere sostituito da Rum, Kirsch, Maraschino o altri liquori e distillati. Quando però si usano questi liquidi è bene aggiungerli quando il composto ha già fatto il «nastro».

**Sabayon frappé – Zabaione freddo****Ingredienti per 1 litro**

3 dl di vino bianco  
1 dl di Marsala  
5 tuorli  
4 cl di Curaçao  
3 dl di panna montata  
succo di 1 limone

300 g di zucchero  
3 uova intere  
4 fogli di gelatina

**Preparazione:**

- preparare il composto come già descritto fino al «nastro»
- incorporarvi la gelatina precedentemente ammolita in acqua fredda e ben strizzata
- continuare a montare fino a totale raffreddamento
- incorporarvi la panna montata
- versare nelle coppe o nei bicchieri prescelti
- riporre in refrigerante.

**Osservazione:** vale quella fatta per la ricetta precedente.

## 25.5 La cottura dello zucchero — Cuisson du sucre

**In generale**

La cottura dello zucchero si compone di:  
*i preparativi*  
*le varie fasi della cottura*

1. **Le soluzioni insature (sciroppi semplici) vanno da 1 a 28° Baumé (B)**
2. **La soluzione satura (sciroppo denso): 29° Baumé**
3. **Le soluzioni ipersature, a partire da 84° Réaumur rispettivamente 105° Celsius, fino a 130° Réaumur, rispettivamente 162,5° Celsius.**

Le *soluzioni insature* (sciroppi semplici) si distinguono per il fatto che, *dopo il raffreddamento, restano molto fluide*, al punto che si può misurare il grado di densità con il pesa-sciroppo (o densimetro) Baumé, anche quando si sono raffreddate. In teoria il sistema è applicabile anche alle soluzioni ipersature calde, ma la densità è tale che il responso del pesa-sciroppo non è più preciso.

Allorché lo sciroppo supera la densità di 15° Baumé, è necessario utilizzare anche dal 3 al 5% di glucosio (zucchero d'uva) per rispetto al peso dello zucchero, al fine di prevenire una possibile ricristallizzazione. Di regola, tutti gli sciroppi sono destinati all'uso immediato.

Per le soluzioni sature (sciroppi densi) si intendono quelle aventi 29° Baumé che a *raffreddamento avvenute*,

se non contengono glucosio *iniziano a cristallizzare lentamente*. Qui un'aggiunta del 5% di glucosio è assolutamente indispensabile. La misurazione, da effettuare a caldo avviene con il pesa-sciroppo.

Si può conservare tale sciroppo e usarlo per tagliare liquori distillati e, se del caso, per essere diluito con dell'acqua. Esso serve inoltre da composto di base per la necessaria cottura di soluzioni ipersature.

Per *soluzioni ipersature* si intendono quelle che a *raffreddamento avvenuto, assumono forma consistente spesso cristallizzata*. Qui l'indispensabile aggiunta di glucosio può arrivare anche al 20% altrimenti la ricristallizzazione interviene già durante la cottura della soluzione. Dato che la misurazione con il pesa-sciroppo non è più possibile perché le soluzioni sono troppo dense, si fa ricorso allo speciale termometro (detto anche caramellometro) graduato in Réaumur o Celsius.

Il grado di cottura è accettabile anche con la prova manuale (si veda a pagina 509), ma questo sistema richiede una certa esperienza. Qui di seguito nel capitolo «Le fasi della cottura dello zucchero» indicheremo le possibili utilizzazioni nella preparazione di dolci da dessert.

Va comunque ricordato che anche la cottura delle soluzioni zuccherine è soggetta alla pressione atmosferica per cui salendo di quota occorre adeguare la gradazione.

Di regola, per ogni 300 m di dislivello in più si riduce di 1 grado Réaumur la cottura.

**Preparativi e cottura dello zucchero**

*Sono necessari i seguenti utensili:*

Pesa-sciroppo Baumé, caramellometro, bacinella in rame (bastardella), fornello a gas, acqua e pennello, schiumarola, bacinella inossidabile per conservare gli sciroppi (mai chiudere ermeticamente i recipienti che contengono sciroppi semplici).

Versare zucchero e acqua nella bacinella di rame; se del caso aggiungere anche il glucosio. *Portare la soluzione all'ebollizione e cuocerla per una paio di minuti schiumando le eventuali impurità*. Rimstandola di sovente si accelera il totale scioglimento dei cristalli di zucchero. Misurare con il pesa-sciroppo o il caramellometro per controllare se il grado di cottura desiderato è stato raggiunto. Se non è ancora il caso, pennellare la parete della bacinella con acqua fredda al fine di impedire la formazione di cristalli. La soluzione

## Le fasi della cottura dello zucchero

## I. Da 1 a 28° Baumé = soluzioni insature (sciropi semplici) per uso immediato

1. 400 g zucchero con 1 litro d'acqua bollente\* = sciropo di 12-15° Baumé
2. 600 g zucchero con 1 litro d'acqua bollente = sciropo di circa 15° Baumé
3. 750 g zucchero con 1 litro d'acqua bollente = sciropo di circa 20° Baumé
4. 1000 g zucchero con 1 litro d'acqua bollente = sciropo di circa 25° Baumé

\* bollente = misurare in tale stato

Se le soluzioni vengono misurate a freddo, indicano da 2 a 5° Baumé in più.

## II. 29° Baumé = soluzioni sature (sciropi densi) per conservare

1500 g zucchero con 1 litro d'acqua bollente = sciropo denso di 29° Baumé circa

## III. a) Da 84 a 130° R, rispett. da 105 a 162,5 °C = soluzioni ipersature

- |                      |   |                          |
|----------------------|---|--------------------------|
| 1. Filo debole       | = | 84 °R rispett. 105 °C    |
| 2. Filo forte        | = | 86 °R rispett. 107,5 °C  |
| 3. Bolla debole      | = | 89 °R rispett. 111,5 °C  |
| 4. Bolla forte       | = | 90 °R rispett. 112,5 °C  |
| 5. Palla piccola     | = | 92 °R rispett. 115 °C    |
| 6. Palla media       | = | 94 °R rispett. 117,5 °C  |
| 7. Palla forte       | = | 97 °R rispett. 121 °C    |
| 8. Rottura debole    | = | 100 °R rispett. 125 °C   |
| 9. Rottura media     | = | 113 °R rispett. 141 °C   |
| 10. Rottura forte    | = | 115 °R rispett. 144 °C   |
| 11. Caramello comune | = | 122 °R rispett. 152,5 °C |
| 12. Caramello forte  | = | 130 °R rispett. 162,5 °C |

A dipendenza dell'utilizzazione aggiungere dal 5 al 20% di glucosio

## Base per

per composta di frutta  
per imbevvere la maddalena  
per gelati alla frutta  
per la frutta candita

sciropo per conservare  
e anche base per la cottura  
delle soluzioni insature

Meringaggio all'italiana 92-97°R  
Fondente 94-97°R

capelli d'angelo 115°R  
zucchero tirato e soffiato 121°R

zucchero caramello 122°R  
zucchero per colore 130°R

## III. b) La prova manuale per le soluzioni ipersature

- *Il filo debole*: immergere pollice e indice nell'acqua fredda, quindi pescare un po' della soluzione. Allargando e restringendo le due dita deve formarsi — per brevissima durata — una specie di corto filamento.
- *Il filo forte*: ripetere l'operazione dopo un breve periodo di ulteriore cottura il filamento deve avere una struttura più lunga.
- *La bolla debole*: si raggiunge questo grado di cottura quando, immergendo nella soluzione un filo di ferro piegato all'estremità ad anello e soffiandovi sopra, si forma una specie di bolla (come quelle di sapone).
- *La bolla forte (detta anche bolle a catena)*: cioè quando le bolle restano unite tra di loro e formano una catena.
- *La palla piccola*: immergendo lo zucchero pescato con le dita bagnate nell'acqua fredda, deve aderire alle stesse in forma di morbido mucchietto.
- *La palla forte*: quando ripetendo l'operazione, il mucchietto prende forma di sfera abbastanza consistente.
- *La rottura piccola*: quando è possibile piegare lo zucchero — sempre pescato e immerso nell'acqua come già descritto — oppure se, mordendolo, resta appiccicato ai denti.
- *La rottura forte*: lo zucchero, immerso nell'acqua, deve rompersi come vetro.
- *Il caramello*: continuando il processo di cottura, lo zucchero assume un colore giallognolo. In questo stato si può ancora parlare di caramello dolce. Proseguendo la cottura lo zucchero brucia, assumendo un marcato gusto amaro. A questo punto lo si può utilizzare unicamente come colore.

deve presentarsi chiara e incolore. Per ottenere delle soluzioni ipersature, occorre dapprima *preparare uno sciroppo composto di 1 litro di acqua e 1500 g di zucchero*. Durante l'ulteriore cottura, grazie all'evaporazione dell'acqua, si raggiunge la gradazione desiderata che è controllabile con il caramellometro. Durante l'operazione è indispensabile lavare di frequente e con molta cura la parete della bacinella.

un fumo acre. Spegnerlo cautamente con un po' d'acqua e lasciarlo sobbollire fino a che lo zucchero si è di nuovo totalmente disciolto. Ad operazione terminata deve avere l'aspetto di uno sciroppo non troppo denso. Filtrarlo con la stamigna e trasferirlo in una bottiglia munita di tappo intagliato a mo' di dosatore.

**Osservazione:** riscaldando lentamente lo zucchero fuso si riduce al minimo la formazione di fumo.

## 25.6 Le glasse allo zucchero — Glaçures au sucre

### *Fondant — Fondente*

**Osservazione:** il fondente è composto di circa 10 parti di zucchero, 1 parte di glucosio e 3 parti di acqua (Glucosio = zucchero d'uva). Attualmente il fondente viene quasi sempre acquistato già pronto.

**Utilizzazione:** si usa il fondente per preparare dei praliné e per rivestire determinati prodotti dopo averlo aromatizzato e colorato a piacimento.

**Glaçure au sucre en poudre — Glassa piangente (con albume):** miscelare accuratamente 2 albumi con 4 o 5 cucchiaini ben colmi di zucchero a velo e l'aroma desiderato (liquori, mocca, ecc.). Il composto deve diventare brillante e fare il «nastro».

**Glaçure à l'eau — Glassa piangente (con acqua):** miscelare accuratamente 200 g di zucchero a velo con un po' di sciroppo semplice fino ad ottenere un composto piuttosto denso, ma brillante.

**Glaçure royale — Glassa reale:** miscelate accuratamente 2 albumi con 300 g di zucchero a velo. Aggiungere qualche goccia di succo di limone e 1-2 gocce di acido acetico.

Montare questo composto fino a che si presenta bianco, omogeneo e brillante. Tenere sempre coperta per evitare la formazione di crosta.

**Caramel — Caramello:** far fondere a colore biondo lo zucchero con qualche goccia d'acqua in una bacinella di rame, sempre rimestando con una spatola di legno. Allontanare dal fuoco, aggiungere un po' di acqua calda e utilizzare subito.

**Caramel pour colorer les sauces, ecc. — Caramello per colorare salse, fondenti, ecc.:** continuare a riscaldare lo zucchero fuso finché diventa scuro e sprigiona

# 26. I dolci da dessert caldi - Entremets chauds

## 26.1 I soffiati – Soufflés

Tutti i soffiati vengono serviti nelle pirofile usate per la cottura. Sono molto sensibili al calore di ricaduta.

### Soufflé à la vanille – Soffiato alla vaniglia

#### Ingredienti per 10 persone

5 dl di latte  
 1 stecca di vaniglia  
 100 g di farina  
 20 g di fecola  
 8-10 albumi  
 1 punta di coltello di sale  
 125 g di zucchero  
 100 g di burro  
 8 tuorli  
 un po' di burro per spalmare le pirofile  
 zucchero a velo

#### Preparazione:

- portare a ebollizione il latte, metà dello zucchero, la vaniglia e il sale
- prelevare la stecca di vaniglia
- in un'altra casseruola sciogliere il burro, unire la farina e miscelare fino ad ottenere un composto omogeneo; lasciarlo raffreddare un po'
- versarvi sopra il latte bollente e miscelare con un frullino fino ad ottenere un composto liscio
- lavorare quindi il composto sul fuoco con una spatola di legno finché si appallottola e si stacca dal fondo della casseruola
- allontanare dal fuoco e lasciar raffreddare un po'
- incorporarvi i tuorli, uno alla volta

- miscelare il resto dello zucchero con la fecola e incorporarli agli albumi montati a neve
- aggiungerne dapprima un po' alla massa – per renderla più soffice – quindi tutto il resto, con molta cura
- imbrattare le pirofile quindi cospargerle con farina o zucchero
- versare la massa nelle pirofile fino ai tre quarti dell'altezza
- trasferirle nel bagnomaria e farli partire sulla stufa ben calda
- disporli su di una griglia e trasferirli in forno
- temperatura di cottura crescente dai 200 °C
- subito dopo la sfornata, spolverizzarli con lo zucchero a velo e servirli immediatamente.

**Osservazione:** i soffiati non sopportano la ricaduta del calore. Se ne constata il sufficiente grado di cottura con la prova dell'ago. Le durate di cottura, a partire dal bagnomaria ben preriscaldato, sono all'incirca le seguenti: pirofila per porzionare, 20 minuti; pirofile individuali, 8 minuti. Si possono accompagnare con delle salse cremose oppure a base di frutta.

#### Variazioni sulla base del soffiato alla vaniglia

**Soufflé aux amandes – Soffiato alle mandorle:** ad 1 litro di composto alla vaniglia incorporare 100 g di granella di mandorle sbucciate e leggermente tostate e 100 g di mandorle finemente grattugiate. Per il resto, procedere come già indicato.

**Soufflé aux avelines – Soffiato alle aveline:** ad 1 litro di composto alla vaniglia incorporare 200 g di massa pralinata alle nocciole. Per il resto, procedere come già indicato.

**Soufflé aux cerises – Soffiato alle ciliegie:** ad 1 litro di composto alla vaniglia – profumato con kirsch e succo di limone – incorporare 250 g di ciliegie snocciolate. Per il resto, procedere come già indicato.

**Soufflé au chocolat – Soffiato al cioccolato:** ad 1 litro di composto alla vaniglia incorporare 250 g di cioccolato scuro sciolto oppure 50 g di cacao in polvere. Per il resto, procedere come già indicato.

**Soufflé au citron – Soffiato al limone:** aromatizzare il composto alla vaniglia con succo e pasta di limone (o usare zollette di zucchero sfregate nella buccia). Per il resto procedere come già indicato.

**Soufflé aux fraises – Soffiato alle fragole:** aromatizzare il composto alla vaniglia con purea di fragole e succo di limone. Per il resto procedere come già indicato.

**Soufflé au mocca – Soffiato alla mocca:** aromatizzare il composto alla vaniglia con essenza di mocca. Per il resto procedere come già indicato.

**Soufflé Rothschild – Soffiato alla Rothschild:** al composto già aromatizzato con il limone, incorporare ciliegie snocciolate e fragole. Per il resto procedere come già indicato.

## 26.2 Pudding caldi – Poudings chauds

### 26.2.1 Pudding rovesciati – Poudings démoulés

I cosiddetti pudding soffiati vengono serviti rovesciati. Nel cuocerli e nel servirli vengono trattati come i soffiati perciò ogni ricaduta di calore è da evitare. Il grado di cottura si può verificare con la prova dell'ago. Quelli da porzionare necessitano di circa 30 minuti di cottura; per le porzioni individuali ne bastano 8 o 10.

#### **Pouding saxon – Pudding soffiato (saxon)**

##### **Ingredienti per 10 persone**

5 dl di latte  
buccia di limone (un quarto)  
150 g di farina

8 tuorli  
50 g di sultanina  
1 punta di coltellino di sale  
1 stecca di vaniglia  
100 g di burro  
125 g di zucchero  
8 albumi  
burro per ungere le forme

##### **Preparazione:**

- portare all'ebollizione il latte con zucchero, sale e vaniglia
- ritirare la vaniglia
- in un'altra casseruola far sciogliere il burro, unire la farina, amalgamare e lasciar raffreddare
- versarvi sopra il latte bollente e miscelare con un frullino
- rimettere al fuoco e lavorare con una spatola di legno finché il composto si asciuga
- allontanare dal fuoco e lasciar raffreddare un po'
- incorporare i tuorli – uno alla volta – poi i pezzetti di buccia di limone e la sultanina ammolita
- imburrare le forme e cospargerle con farina o briciole di biscotto
- montare gli albumi a neve ferma
- incorporarli con cautela alla massa
- riempire le forme fino ai tre quarti dell'altezza
- trasferirli nel bagnomaria e quindi nel forno riscaldato a 220 °C per 30 minuti (formati da porzionare)
- rovesciarli sui piatti e servire
- accompagnare con salse cremose (vaniglia, mocca, caramello, cioccolato) oppure con una buona salsa alla frutta.

##### **Variazioni sulla ricetta di base**

**Pouding soufflé aux amandes – Pudding soffiato alle mandorle:** incorporare alla massa di base le mandorle, come indicato nella ricetta per i soffiati. Preparazione come quella indicata. Accompagnare con una salsa praliné.

**Pouding soufflé aux avelines – Pudding soffiato alle aveline:** aromatizzare la massa di base con massa pralinata. Accompagnare con salsa praliné.

**Pouding soufflé aux cerises – Pudding soffiato alle ciliegie:** alla massa di base aromatizzata con un bicchierino di Kirsch incorporare 250 g di ciliegie snocciolate. Accompagnare con salsa alle fragole.

**Pouding soufflé aux fraises — Pudding soffiato alle fragole:** alla massa di base aggiungere delle fragole dimezzate miscelate a purea di fragole. Accompagnare con salsa alle fragole.

**Pouding soufflé royale — Pudding soffiato reale:** foderare gli stampi imburrati con sottili fogli per biscotto arrotolato. Riempirli con la massa di base. Accompagnare con salsa alle albicocche.

**Pouding soufflé Sans-Souci — Pudding soffiato Sans-Souci:** alla massa di base incorporare dei cubetti di mele fatti rinvenire nel burro. Procedere quindi come d'abitudine. Accompagnare con salsa alla vaniglia.

---

#### **Pouding Francfort — Pudding Francoforte**

---

##### **Ingredienti per 10 persone**

200 g di burro  
400 g di zucchero  
200 g di briciole di biscotto  
200 g di mandorle grezze grattugiate  
100 g di sultanina  
50 g di Maizena  
20 uova  
un po' di cannella

##### **Preparazione:**

- montare a schiuma il burro con metà dello zucchero
- aggiungere gradatamente i tuorli
- unire gli altri ingredienti (ad eccezione degli albumi e della Maizena)
- incorporare — se desiderato — la sultanina
- montare a neve ferma gli albumi con il resto dello zucchero e la Maizena
- incorporarli con cautela alla massa usando una spatola in legno
- imburrare le forme e cospargerle con le briciole di biscotto
- riempire le forme fino ai tre quarti
- riscaldarle bene nel bagnomaria
- trasferirle in forno
- rovesciarle sui piatti(o)

◀ ▲ **Mele meringate — Pommes meringuées**  
Ricetta pag. 521

◀ ▼ **Charlotte alle mele — Charlotte aux pommes**  
Ricetta pag. 521

- accompagnare con una salsa del vescovo (si veda a pagina 506).

---

#### **Pouding soufflé au riz — Pudding soffiato al riso**

---

##### **Ingredienti per 10 persone**

5 dl di latte  
100 g di zucchero  
50 g di sultanina  
8-10 albumi  
8 tuorli  
briciole di biscotto (maddalena)  
1 stecca di vaniglia  
100 g di riso (qualità adatta al riso e latte)  
40 g di burro  
buccia di limone  
1 presa di sale  
burro per ungere le forme.

##### **Preparazione:**

- sbollentare il riso per 10 minuti; scolarlo
- mantenerlo ad ebollizione sommessa per 30 minuti insieme alla stecca di vaniglia e al sale
- togliere la stecca di vaniglia, aggiungere lo zucchero ed eventualmente un po' di latte
- lasciar raffreddare
- incorporare nell'ordine: la sultanina sgocciolata, i pezzetti di buccia di limone, il burro ed infine i tuorli, uno alla volta
- imburrare le forme e cospargerle con le briciole di biscotto
- incorporare — con la massima cura — gli albumi montati a neve fermissima
- procedere alla cottura, come usuale, nel bagnomaria e nel forno
- verificare il grado di cottura secondo la prova dell'ago
- servire rapidamente (come tutti i pudding)
- accompagnare con salsa alla vaniglia o alla frutta.

**Pouding de riz au caramel — Pudding di riso al caramello:** ricoprire le forme con il caramello e rifinire con la massa dianzi presentata. Accompagnare con salsa alla vaniglia.

---

#### **Pouding diplomate — Pudding diplomat**

---

##### **Ingredienti per 10 persone**

8 dl di latte  
120 g di zucchero

200 g di resti di biscotto (maddalena)  
 50 g di cubetti di scorza d'arance candite e cubetti di cedro candito  
 burro per ungere le forme  
 1 stecca di vaniglia  
 5 uova  
 50 g di sultanina  
 20 g di Rum

**Preparazione:**

- portare all'ebollizione il latte con lo zucchero e la stecca di vaniglia
- togliere la stecca di vaniglia
- versare le uova in una bacinella e montarle leggermente
- versare il latte mantenendo il composto in miscelazione
- in una bacinella mettere i resti di biscotto tagliati a dadini, la sultanina e l'arancia e il cedro; spruzzare con il Rum
- su tutto questo versare la miscela latte/uova
- imbrattare le forme
- ricoprire il fondo con della carta pergamino
- riempirle accuratamente con la massa
- trasferirle nel bagnomaria
- introdurre il tutto nel forno a temperatura media
- verificare il grado di cottura con la prova dell'ago
- lasciarle stabilizzare un momento prima di rovesciarle
- accompagnare con salsa alla vaniglia o alla frutta.

**Osservazione:** è possibile sostituire i resti di biscotto con pezzetti di panini al latte; in tal caso occorre però aggiungere alla massa 200 g di zucchero in più.

### 26.2.2 Pudding all'inglese – Poudings anglais

I pudding all'inglese vengono serviti nelle speciali forme con le quali vengono cotti. Sono meno delicati di quelli precedentemente descritti e sopportano sia le variazioni di temperatura sia i periodi di attesa prima del servizio. L'assortimento è così vasto che il volerlo descrivere tutto ci porterebbe assai lontano. Ancora oggi, in Inghilterra, essi sono assai apprezzati. Si servono quasi sempre accompagnati con sciroppi o polpe di frutta e anche con frutta in composta.

### Pouding de riz à l'anglaise – Pudding di riso all'inglese

**Ingredienti per 10 persone**

1 litro di latte  
 100 g di riso  
 120 g di zucchero  
 zucchero a velo  
 1 punta di coltellino di sale  
 1 stecca di vaniglia  
 1 limone grattugiato  
 2 uova  
 burro per ungere le forme

**Preparazione:**

- sbollentare il riso in abbondante acqua per 5 minuti, scolarlo
- riscaldare il latte con la stecca di vaniglia e il sale
- aggiungere il riso e cuocerlo sommessamente per 25 minuti circa
- togliere la stecca di vaniglia
- incorporarvi lo zucchero e le uova
- versare la massa negli stampi imbrattati
- trasferirli nel bagnomaria
- rifinirli in forno fino a doratura
- prima di servirli spolverizzarli con zucchero a velo
- accompagnare con salsa alla frutta o frutta in composta.

**Pouding de semoule à l'anglaise – Pudding di semolino all'inglese:** versare 140 g di semolino in 1 litro di latte bollente aromatizzato con vaniglia e cuocere per 10 minuti. Rifinire come quello al riso.

**Pouding de tapioca à l'anglaise – Pudding di tapioca all'inglese:** versare 140 g di tapioca in 1 litro di latte bollente aromatizzato con vaniglia e cuocere per 10 minuti. Rifinire come quello al riso.

### Bread and butter pudding – Pudding al pane e burro

**Ingredienti per 10 persone**

200 g di fette di pane bianco o Einback  
 8 dl di latte  
 4-5 uova  
 120 g di zucchero  
 zucchero a velo  
 100 g di burro



1 stecca di vaniglia  
50 g di sultanina  
burro per ungere le forme

**Preparazione:**

- pennellare le fette di pane con il burro liquido
- disporle come tegole in una pirofila bassa imburata
- riscaldare il latte con la stecca di vaniglia, quindi toglierla
- miscelare le uova con lo zucchero
- unire rimestando il latte
- cospargere le fette di pane con la sultanina
- versare lentamente sulle fette di pane la miscela latte/uova
- cospargere con fiocchetti di burro
- trasferire nel bagnomaria
- mettere il tutto in forno a temperatura media
- lasciar formare una leggera crosta
- prima di servire, spolverizzare con zucchero a velo.

### 26.3 Dessert in pasta lievitata – Entremets à la pâte levée

#### Savarin au Rhum – Savarin al Rum

**Ingredienti per 10 persone**

150 g di farina  
mezzo litro di latte  
2 uova  
10 g di zucchero  
10 g di lievito  
60 g di burro  
1 presa di sale  
limone grattugiato  
100 g di polpa di albicocche

**Preparazione:**

- preparare una *biga* (o preimpasto) con il latte tiepido, il lievito e metà della farina,
- riporre – ricoperta – in luogo sui 30 °C e lasciarla lievitare.
- miscelare il burro morbido con lo zucchero
- unire anche gli altri ingredienti ed impastare a fondo
- piegarla più volte battendola sul tavolo finché forma delle bolle d'aria

- aggiungere la *biga* ben matura e impastare nuovamente a fondo
- trasferire la pasta negli stampi ad anello imburati e infarinati riempiendoli fino ad un terzo
- lasciarli lievitare – fino a riempimento degli stampi – in ambiente tiepido
- cuocerli accuratamente in forno sui 230 °C
- appena sfornati capovolgerli su griglia e lasciarli raffreddare
- immergerli poi nello sciroppo bollente e trasferirli su piatto
- pennellarli con la purea di albicocche
- servirli accompagnati con salsa alla vaniglia o alla frutta.

**Ingredienti per lo sciroppo**

2 dl di tè nero  
250 g di zucchero  
1 chiodo di garofano  
un quarto di bastoncino di cannella  
1 dl di acqua  
succo + buccia di 1 limone  
succo + buccia di 1 arancia  
1 dl di Rum

**Preparazione:**

Ad eccezione del Rum, portare all'ebollizione gli altri ingredienti. Filtrare e affinare con il Rum.

**Savarin chantilly – Savarin alla panna:** approntare il dolce come descritto e, dopo l'immersione nello sciroppo, trasferirlo su di un piatto e lasciarlo raffreddare. Prima di servirlo, riempire la cavità con panna montata zuccherata e aromatizzata con vaniglia.

**Savarin aux fruits – Savarin alla frutta (caldo):** approntare il dolce come quello al Rum e, appena tolto dallo sciroppo bollente, trasferirlo su di un piatto. Riempire la cavità con macedonia di frutta quindi pennellarlo con marmellata di albicocche calda. Servire accompagnando con una salsa alla frutta appropriata (si veda tavola a colori dopo la pagina 512).

**Savarin au sabayon – Savarin allo zabaione (caldo):** approntare il dolce come quello al Rum e, appena tolto dallo sciroppo bollente, trasferirlo su di un piatto. Riempire la cavità con zabaione e servire accompagnando con una salsiera colma di zabaione.

**Savarin aux poires Suchard – Savarin alle pere Suchard:** approntare il dolce come quello al Rum e, ap-

pena tolto dallo sciroppo bollente, trasferirlo su di un piatto. Riempire la cavità con pere sciropate e nappare con una crema mousseline (si veda a pagina 505) aromatizzata al cioccolato.

---

#### **Baba au Rhum — Babà al Rum**

---

##### **Ingredienti per 10 persone**

Stessa ricetta del savarin al Rum con in più 100 g d'uva passa di Corinto.

##### **Preparazione:**

- preparare la pasta come quella del savarin
- incorporare l'uva passa precedentemente spolverizzata con della farina
- trasferire la pasta — che è molto molle — nelle formette imburrate riempiendole fino ad un terzo (l'operazione si può fare con sacchetto e bocchetta liscia)
- lasciarli lievitare fino a totale riempimento delle formette in luogo tiepido
- cuocerli come i savarin
- alla sfornata capovolgerli su griglia e lasciarli raffreddare
- immergerli nello sciroppo bollente e lasciarli sgocciolare bene
- pennellarli con purea di albicocche.

**Sciropo:** il medesimo descritto per i savarin.

**Baba chantilly — Babà alla panna (freddo):** approntarlo come il savarin al Rum e trasferirlo su di un piatto. Decorarlo con una rosetta di panna montata.

**Baba au sabayon — Babà allo zabaione (caldo):** approntarlo come quello alla panna, però servirlo caldo nappato con zabaione (si veda a pagina 507). Eventualmente accompagnare con una salsiera di zabaione.

---

#### **Boules de Berlin — Berlinesi (bombolotti)**

---

##### **Ingredienti per 30-35 pezzi**

1 kg di farina bianca  
60 g di lievito  
3 dl di latte  
200 g di burro

60 g di zucchero  
10 uova  
20 g di sale  
10 g di zucchero vanigliato  
limone grattugiato  
marmellata  
150 g di zucchero e cannella

##### **Preparazione:**

- in una capace bacinella, miscelare il latte tiepido con il lievito
- unire un terzo della farina e impastare. Si ottiene così una biga piuttosto molle
- ricoprire con un panno e porre e lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume
- unire poi gli altri ingredienti (salvo la marmellata) e miscelare
- impastarla accuratamente fino a che, battendola e rialzandola con la mano, si formano delle bolle d'aria
- la pasta deve risultare piuttosto tenera senza tuttavia appiccicare. Eventualmente rettificarne la consistenza con ulteriori aggiunte di latte o di farina
- ricoprirla con un panno e lasciarla lievitare per circa 1 ora
- in questo frattempo, batterla brevemente fino a farla ricadere
- suddividerla quindi in pezzi da 50 g
- arrotondarli, deporli su un panno abbondantemente infarinato e appiattirli leggermente
- porli a lievitare fino a farli raddoppiare di volume
- cuocerli nella friggitrice sui 180-190 °C capovolgendoli ripetutamente
- con sacchetto munito di bocchetta tagliata come un ago, sprizzarvi all'interno un po' di marmellata
- rotolarli quindi nello zucchero e cannella.

**Osservazione:** i berlinesi si possono considerare ben riusciti quando su tutta la circonferenza mostrano un anello chiaro alto circa un dito. Se si desidera servirli caldi, vale la pena di accompagnarli con una salsa vaniglia o una salsa al vino rosso (salsa del vescovo).

**26.4 Le omelette – Omelettes**

**Omelette à la confiture – Omelette alla confettura:** condire le uova ben sbattute con sale e zucchero, riscaldare fortemente il burro nel padellino, versarvi le uova, rimestarle sul fuoco e, mentre la massa è ancora morbida, modellarla in forma ovale; lasciarla imbrunire un po', farcirla con la confettura e ripiegarla. Capovolgerla su di un piatto e spolverizzarla abbondantemente con dello zucchero. Marcare lo zucchero a mo' di griglia utilizzando un ferro arroventato. Si calcolano da 2 a 3 uova per persona.

**Omelette norvégienne – Omelette alla norvegese:** vedasi «Omelette surprise».

**Omelette au Rhum – Omelette al Rum:** preparare l'omelette nel modo precedentemente descritto, ma senza la confettura e, dopo averla marcata con il ferro arroventato, inondarla con del Rum e fiammeggiarla.

**Omelette Stéphanie – Omelette Stefania****Ingredienti per 3 persone**

4 tuorli  
6 albumi  
10 g di panna  
limone grattugiato  
50 g di confettura di fragole  
zucchero a velo  
80 g di zucchero  
40 g di farina  
20 g di burro  
aroma vaniglia  
10 g di burro per la preparazione  
0,5 dl di liquore all'arancia.

**Preparazione:**

- montare a schiuma i tuorli con lo zucchero
- montare a neve gli albumi e incorporarli ai tuorli montati alternando con la farina
- aggiungere la panna, il limone grattugiato, la vaniglia e il burro (sciolto)
- riscaldare il burro nel padellino lioneso
- versarvi la massa, trasferire in forno e lasciare che si alzi
- deporvi – al centro – la confettura aromatizzata con il liquore
- ripiegare la massa, una metà sull'altra

- trasferirla su di un piatto ben caldo
- cospargerla con zucchero e servirla subito.

**Osservazione:** la confettura può essere sostituita con fragole fresche marinate nel liquore.

**Omelette soufflée – Omelette soffiata****Ingredienti per 4 persone**

6 tuorli  
8 albumi  
limone grattugiato (o pezzetti di buccia)  
150 g di zucchero  
un po' di aroma vaniglia  
zucchero a velo

**Preparazione:**

- montare a schiuma i tuorli con lo zucchero
- montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente ai tuorli
- aggiungere l'aroma vaniglia e il limone.
- mettere una parte della massa nel sacchetto per sprizzare munito di bocchetta riccia
- modellare il resto della massa – in forma ovale convessa ad estremità appiattita – su piatto imburrito
- decorare a piacimento con il sacchetto per sprizzare
- spolverizzare con zucchero a velo
- passare in forno a temperatura media per circa 10 minuti
- rispolverizzare con zucchero a velo, quindi servire subito.

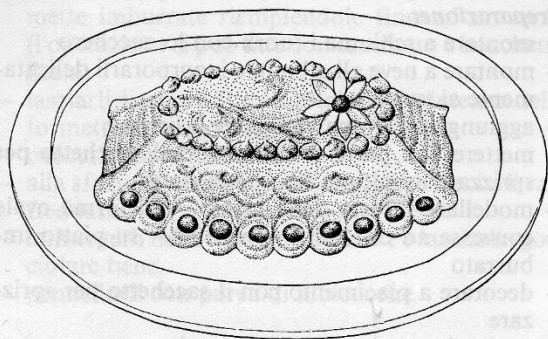
**Omelette surprise – Omelette sorpresa****Ingredienti per 10 persone**

200 g di maddalena  
300-400 g di macedonia di frutta  
massa montata come nella ricetta precedente  
mezzo litro di gelati assortiti  
0,5 dl di liquore  
50 g di frutta candita  
zucchero a velo.

**Preparazione:**

- dalla maddalena spessa 1 cm ritagliare un fondo ovale di circa 25-30 cm

- disporlo su di un vassoio d'argento e spruzzarlo con il liquore
- contornare il perimetro con palline di gelato
- al centro mettere la macedonia di frutta sgocciolata
- ricoprire il tutto con un leggero strato di maddalena
- spalmare accuratamente con la massa montata
- decorare a piacimento con sacchetto munito di bocchetta liscia
- decorare con la frutta candita (come da illustrazione)
- spolverizzare con zucchero a velo
- passare velocemente in forno caldissimo
- rispolverizzare con zucchero a velo e servire subito.



### 26.5 Crespelle – Crêpes

*Appareil à crêpes – Composto per crespelle:* si veda a pagina 504.

*Crêpes normande – Crespelle alla normanda:* interire a calore moderato delle fette di mele con: burro, vino bianco, zucchero, qualche goccia di succo di limone, un pizzico di cannella e un po' di Calvados. Aggiungere anche qualche acino di uva passa. Farcire con questo composto delle sottili crespelle calde e arrotolarle. Cospargerle con zucchero e fiammeggiarle. Accompagnare di preferenza con una salsa albicocca.

*Crêpes à la parisienne I – Crespelle alla parigina I:* spalmare le crespelle con della marmellata di albicocche aromatizzata con Kirsch, arrotolarle, disporle su di un piatto, spolverizzarle con zucchero a velo e passarle alla salamandra oppure segnarle con un ferro arroventato.

*Crêpes à la parisienne II – Crespelle alla parigina II*  
Legare una buona macedonia di frutta con della salsa alla vaniglia piuttosto densa, metterla nelle crespelle quindi arrotolarle. Cospargerle con zucchero e fiammeggiarle con del Rum.

---

#### Crêpes Suzette I – Crêpes Suzette I

---

*Da preparare davanti ai clienti.*

##### **Ingredienti per 2 persone**

- 6 crespelle di dimensioni ridotte
- 2 zollette di zucchero sfregate nella buccia d'arancia
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 50 g di zucchero
- 2 dl di succo d'arance
- 50 g di burro da tavola
- 25 g di Cognac
- 50 g di Grand Marnier

##### **Preparazione:**

- versare lo zucchero nella padella per fiammeggiare, caramellarlo leggermente, poi aggiungere il burro
- prima che il burro imbrunisca, aggiungere le zollette di zucchero e i succhi di arance e di limoni
- rimestare in continuità fino a totale scioglimento dello zucchero, poi aggiungere il Grand Marnier
- disporre le crespelle nel liquido così ottenuto e lasciare che se ne imbevano
- ripiegare le crespelle in quattro e disporle nella padella come dei coppi
- inondarle con il Cognac, fiammeggiarle e presentarle al cliente
- napparle nuovamente con il liquido che si è formato
- trasferirle nei piatti e napparle ancora una volta con il liquido che è rimasto.

---

#### Crêpes Suzette II – Crêpes Suzette II

---

##### **Ingredienti per 10 persone**

- 20 crespelle
- 300 g di zucchero
- 150 g di Grand Marnier
- 75 di Cognac
- zucchero a velo
- 300 g di burro da tavola

3 dl di succo d'arance  
0,5 dl di succo di limone  
bucce di 4 arance (a pezzetti)

**Preparazione:**

- montare a schiuma il burro con lo zucchero
- incorporarvi i succhi d'arance e il Gran Marnier
- spalmare le crespelle con questa crema
- ripiegarle in quattro e disporle su di un piatto d'argento imburato
- spolverizzarle con zucchero a velo
- glassarle rapidamente in forno molto caldo
- fiammeggiarle davanti ai clienti con il Cognac preriscaldato.

**Pannequets – Pan cakes**

Specialità anglosassoni che vengono preparate con il composto per crespelle, ma tenute più spesse e quindi cotte in forno. Come ripieno si impiegano: marmellata di mele, confetture, fragole lessate, ecc. È il ripieno che dà il nome specifico.

**26.6 Frittelle con la pastella – Beignets****Beignets aux pommes – Frittelle alle mele****Ingredienti per 10 persone**

Da 1,2 a 1,5 kg di mele  
un po' di Kirsch  
1 limone  
cannella in polvere  
150 g di zucchero  
600 g di pastella per friggere (si veda a pag 500)  
mezzo litro di salsa alla vaniglia o alla frutta

**Preparazione:**

- sbucciare le mele (che dovrebbero essere leggermente acidule)
- asportarne i torsoli con l'apposito estrattore
- affettarle in medaglioni dello spessore di 5-8 mm
- metterle a marinare – ricoperte – con un composto fatto con una parte di zucchero e una parte di succo di limone e Kirsch
- passarli poi nella pastella
- cuocerli nella friggitrice a 160 °C circa
- rivoltarli un paio di volte durante la cottura al fine di ottenere un colore regolare
- lasciarli sgocciolare su di un panno
- passarli nello zucchero e cannella
- servirli subito, ben caldi
- accompagnare con la salsa prescelta.

**Osservazione:** dal momento che tutta la frutta affettata e messa a marinare assorbe del liquido, per queste preparazioni è necessario passare la frutta un poco per volta nella pastella per impedire che quest'ultima diventi troppo liquida.

**Beignets d'abricots – Frittelle alle albicocche**

Dimezzate le albicocche, rotolarle nello zucchero e spruzzarle con un po' di Kirsch. Passarle nella pastella quindi friggerle. Rfinirle con zucchero e cannella.

**Beignets d'ananas – Frittelle all'ananas**

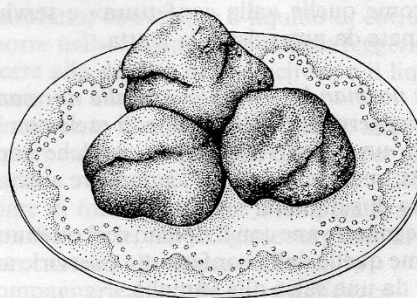
Far marinare le fette di ananas in una miscela di zucchero e liquore, passarle nella pastella e quindi friggerle. Rfinirle con zucchero e cannella e servirle con una salsa alla frutta.

**Beignets soufflés – Bigné soffiati****Ingredienti per 10 persone**

1 kg di massa per bigné (si veda a pagina 500)  
100 g di zucchero e cannella  
da 0,5 a 1 litro di salsa alla vaniglia o alla frutta

**Preparazione:**

- mettere la massa nel sacchetto munito di bocchetta liscia
- sprizzare 30 semisfere da circa 30 g l'una su carta pergamina imburata
- capovolgere con cautela nella friggitrice (160 °C circa)
- cuocerli lentamente per favorire al massimo lo sviluppo (si veda illustrazione)
- lasciarli sgocciolare su di un panno
- rotolarli nello zucchero e cannella
- servirli subito, caldi
- accompagnarli con una salsa alla vaniglia o alla frutta.



**26.7 Mantovane – Rissoles****Rissoles à la confiture – Mantovane alla confettura****Ingredienti per 10 persone**

500-600 g di pasta sfoglia (pagina 498)

1 uovo

200 g di confettura

zucchero a velo

**Preparazione:**

- stendere la sfoglia allo spessore di 2-3 mm
- con lo stampino scanalato asportare dei dischetti aventi 8 cm di diametro
- deporre al centro di ognuno un cucchiaino di confettura
- pennellare i bordi con l'uovo
- ripiegare in modo da ottenere una mezzaluna
- premere bene sul bordo con il dorso dello stampino
- pennellarle accuratamente con l'uovo
- deporle su di una teglia inumidita con acqua e lasciarle riposare per un'ora
- cuocerle in forno a temperatura media
- prima di servirle, spolverizzarle con zucchero a velo
- la porzione si compone di 2 pezzi.

**Rissoles aux fraises – Mantovane alle fragole**

Mischiare delle fragole fresche con un po' di zucchero e Kirsch; aggiungere un po' di confettura di fragole. Farcire le mantovane con questo ripieno. Accompagnarle con una salsa alle fragole.

**Rissoles aux fruits – Mantovane alla frutta**

Legare con della marmellata un insieme di frutti a polpa tenera (anche frutta sciroppata) tagliata a cubetti e miscelati con un po' di zucchero e Kirsch. Farcire le mantovane con la miscela così ottenuta, rifinirle come quelle «alla confettura» e servirle accompagnate da una salsa alla frutta.

**Rissoles normande – Mantovane alla normanna**

Lessare leggermente delle fettine di mele con burro, zucchero, un po' di vino bianco, qualche goccia di Calvados, succo di limone e aggiungere anche qualche acino di sultanina.

Farcire le mantovane con il ripieno così ottenuto, rifinirle come quelle «alla confettura» e servirle accompagnate da una salsa alla vaniglia.

**26.8 Crostoni alla frutta – Croûtes aux fruits****Croûtes à l'ananas – Crostoni all'ananas****Ingredienti per 10 persone**

15 fette di ananas

10 fette di pane al latte (oppure Einback o Zwieback)

5 dl di salsa albicocca

10 ciliegie duracine

100 g di burro

**Preparazione:**

- tostare fino a doratura le fette di pane (o equivalenti) nel burro
- disporre su ogni fetta tre mezzette di ananas preriscaldate nello sciroppo
- nappare il tutto con salsa albicocca (pagina 506)
- decorare con le ciliegie e servire.

**Croûtes normande – Crostoni alla normanna**

Approntare le fette di pane (o equivalenti) nel modo sopradescritto. Lessare con cura degli spicchi di mele (senza semi) con vino bianco, qualche goccia di Calvados e di succo di limone, zucchero e sultanina. Disporli – ancora caldi – sulle fette tostate con salsa albicocca.

**Croûtes aux fraises – Crostoni alle fragole**

Approntare le fette di pane (o equivalenti) nel modo già descritto ornarle con fragole intenerite nello sciroppo, disporle sul piatto e napparle con salsa fragola.

**26.9 Dessert caldi alla frutta – Entremets chauds aux fruits****Abricots meringués – Albicocche meringate****Ingredienti per 10 persone**

1 litro di latte

120 g di zucchero

1 stecca di vaniglia

un po' di cannella

massa per meringhe (pag. 503)

150 g di riso

50 g di burro

1 presa di sale

1-1,5 di albicocche sciroppate (per persona)

mezzo litro di salsa albicocca

**Preparazione:**

- bollire il latte con la stecca di vaniglia e il sale
- aggiungere il riso – sbollentato – e cuocere, ben morbido
- allontanare la stecca di vaniglia e aggiungere: burro, zucchero e cannella; miscelare
- versare il composto sulla pirofila per gratinare imburrate
- ricoprire con le albicocche
- mascherare con la massa per meringhe facendo eventualmente uso di sacchetto e bocchetta
- cospargere con zucchero
- cuocere leggermente in forno a temperatura media
- accompagnare con salsa albicocca (pagina 506)

**Pommes meringuées – Mele meringate**

Versare il composto al riso (descritto in precedenza) sulla pirofila, ricoprire con le mele in composta, mascherare e decorare con la massa per meringhe, cospargere con zucchero e cuocere in forno a temperatura moderata. Accompagnare con salsa albicocca.

**Ananas Condé – Ananas Condé****Ingredienti per 10 persone**

- 1 litro di latte
- 120 g di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 20 fette piccole di ananas
- 300 g di confettura di albicocche
- 150 g di riso
- 50 g di burro
- 1 presa di sale
- mezzo litro di salsa alla frutta

**Preparazione:**

- bollire il latte con la stecca di vaniglia e il sale
- aggiungere il riso – sbollentato – e cuocere ben morbido
- allontanare la stecca di vaniglia e aggiungere: burro, zucchero e cannella; miscelare
- versare il composto sulla pirofila per gratinare imburrate
- ricoprire con le fette di ananas preriscaldate
- nappare con la confettura di albicocche calda
- accompagnare con una salsa alla frutta (pagina 506)

**Strudel alle mele**

Si veda a pagina 479.

**Fruits Condé – Frutta alla Condé**

Ricoprire il riso e latte con frutta di composta varia preriscaldata e lucidare il tutto con marmellata di albicocche calde. Accompagnare con una salsa alla frutta.

**Poires Condé – Pere alla Condé**

Ricoprire il riso e latte con pere di composta preriscaldata e lucidare con gelatina di frutta ispessita. Accompagnare con una salsa alla frutta.

**Charlotte aux pommes – Charlotte alle mele****Ingredienti per 10 persone**

- 1,5 kg di mele
- 150 g di zucchero
- 50 g di sultanina
- 100 g di burro
- 10 g di fette di pane per toast
- un po' di Rum
- 1 dl di vino bianco
- 1 buccia di limone
- 1 presa di cannella
- 1 presa di chiodi di garofano macinati
- mezzo litro di salsa albicocca (pagina 506)

**Preparazione:**

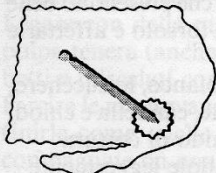
- foderare tutto lo stampo con le fette di pane per toast passate nel burro liquido
- disporre le fette ordinatamente, che presentino bene
- sbucciare le mele, liberarle dal torsolo e affettarle finemente
- intenerirle con il burro, il vino bianco, lo zucchero, la sultanina, la buccia di limone, cannella e chiodi di garofano; conservare il liquido di cottura
- disporre nello stampo premendole leggermente
- cuocere alla densità di uno sciroppo il liquido di cottura
- aromatizzarlo con il Rum e versarlo sulle mele
- ricoprire con una o due fette di pane per toast imburrate
- passare in forno e cuocere a temperatura vivace
- prima di servirle, capovolgerle sul piatto di portata e, con cautela, allontanare lo stampo
- accompagnarle con una salsa albicocca.

**Pommes en cage — Mele in gabbia****Ingredienti per 10 persone**

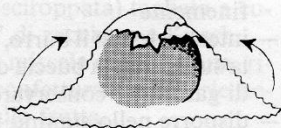
10 mele di medio formato  
 80-100 g di zucchero  
 600-700 g di pasta sfoglia  
 mezzo litro salsa vaniglia (pagina 507)  
 50-60 g sultanina  
 un quarto di litro di crema da ripieno o 150 g di massa alla mandorle  
 1 tuorlo

**Preparazione:**

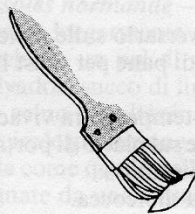
- sbucciare le mele e con lo speciale asportatore liberarle dal torsolo
- riempire le cavità così ottenute con la sultanina precedentemente ammorbidente nell'acqua fredda e poi zuccherata
- stendere la sfoglia allo spessore di 2-3 mm e suddividerla in quadrati di 14×14 cm
- al centro degli stessi sprizzare un po' di crema da ripieno o di massa alle mandorle
- su questo, deporre le mele
- inumidire il bordo della sfoglia con l'acqua
- riportare i 4 angoli della pasta sulle mele (vedasi illustrazione)
- pennellarle con il tuorlo e ornarle con motivi di sfoglia asportati a piacimento; pennellare anche questi con il tuorlo
- lasciarle riposare per un'ora
- cuocerle a temperatura moderata
- la pasta deve diventare dorata e le mele morbide e fondenti
- accompagnare con salsa vaniglia.



ritagliare



riportare gli angoli al centro



Ornare con motivi in pasta sfoglia

**Pommes à la baloise — Mele alla basilese****Ingredienti per 10 persone**

10 mele di medio formato  
 2-3 dl di vino bianco  
 mezzo dl di Kirsch  
 50 g di mandorle  
 mezzo litro salsa vaniglia (pagina 507)  
 100 g di burro  
 100-150 g di zucchero  
 200 g di confettura  
 zucchero a velo

**Preparazione:**

- sbucciare le mele e con un cucchiaino parigino allontanare i semi senza perforarle totalmente
- disporle su un piatto imburato
- versare il vino bianco
- riempire le cavità con zucchero e sopra ognuna mettere un fiocco di burro
- stufarle in forno medio
- riempire le cavità con la confettura aromatizzata con il Kirsch
- trasferire le mele su una pirofila per gratinare
- aggiungere lo sciroppo di cottura condensato
- spolverizzarle con zucchero a velo
- cospargerle con le mandorle sfilettate tostate
- accompagnare con salsa vaniglia.

**Pommes bonne femme — Mele bonne femme****Ingredienti per 10 persone**

10 mele di grande formato  
 100-150 g di zucchero  
 1 presa di cannella  
 zucchero a velo  
 150 g di burro  
 100 g di sultanina  
 2-3 dl di vino bianco

**Preparazione:**

- strofinare bene le mele con un panno
- incidere la buccia a forma di spirale partendo dall'alto verso il basso
- asportare il torsolo con l'apposito utensile
- riempire le cavità con la sultanina miscelata allo zucchero e alla cannella
- disporre le mele sulla pirofila per gratinare
- bagnarle con il vino bianco



- disporre su ogni mela un fiocchetto di burro
- passarle in forno moderato
- accomodarle – se del caso – su un'altra pirofila e bagnarle con il liquido di cottura
- spolverizzarle con zucchero a velo

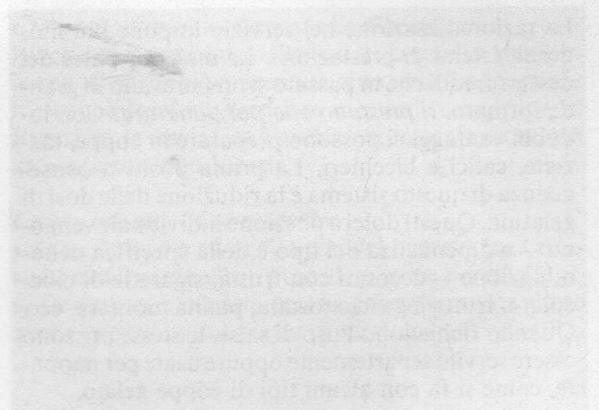
#### Jalousie aux pommes – Gelosie alle mele

##### Ingredienti per 10 persone

1,5 kg di mele  
 mezzo limone  
 50 g di burro  
 100 g di sultanina  
 1-2 uova  
 100-150 g di zucchero  
 un po' di cannella  
 mezzo decilitro di vino bianco  
 600-800 g di pasta sfoglia (pagina 498)  
 zucchero a velo

##### Preparazione:

- sbucciare le mele, tagliarle in quattro, allontanare i semi e suddividerle in spicchi
- intenerirli in un padellino con il burro, succo di limone, zucchero, cannella, vino bianco e la sultanina lavata
- stendere la pasta allo spessore di circa 2,5 mm
- suddividerla in strisce alte rispettivamente 10 e 13 cm
- disporre la striscia più stretta su una teglia leggermente imburata e ricoprirla con la massa alle mele. Pennellare i bordi con acqua o albume
- nell'altra striscia, alla distanza di circa 1 cm l'uno dall'altro, praticare degli intagli lunghi 8 cm senza però incidere i bordi
- disporre la striscia intagliata su quella ricoperta con le mele e far aderire bene i bordi
- pennellare con il tuorlo e cuocere a temperatura moderata
- porzionare e poi spolverizzare con lo zucchero a velo.



Crème relevée au Citron  
 Ingrédients pour 10 personnes  
 1 litre de lait  
 1 zeste de citron  
 100 g de sucre  
 1 œuf  
 1 cuillère à soupe de vanille  
 Préparation  
 Porter le lait à ébullition avec le zeste de citron et la vanille.  
 Laisser refroidir.  
 Battre l'œuf avec le sucre et la vanille.  
 Verser le lait chaud sur le mélange œuf-sucre-vanille.  
 Remuer énergiquement.  
 Verser dans un moule à tarte.  
 Cuire à 180°C pendant 30 minutes.  
 Laisser refroidir.  
 Saupoudrer de sucre à velo.