

Unitre Pontremoli – Lezione del 24.01.2017

Salse superveloci per crostini o per condire pasta

Pesto di sedano

Foglie di sedano freschissime, pinoli, aglio a piacere, formaggio parmigiano e/o pecorino, olio quanto basta, sale.

Mixare le foglie di sedano tutti gli altri ingredienti elencati e per ultimo l'olio a filo, fino a quando non avrà raggiunto la consistenza desiderata.

Si può fare pure con zucchine, radicchio rosso, rucola (chiaramente una verdura alla volta)

Pesto alla trapanese

Pomodori da salsa, basilico, aglio, mandorle pelate, pecorino, olio, sale pepe

Nel mixer alto passare insieme aglio, basilico e mandorle ed aggiungere un filo di olio.

Versare in una zuppiera e mescolare, unendo anche un po' di pecorino grattugiato.

Mettere i pomodori in acqua calda per qualche minuto, poi pelarli, privarli dei semi, spezzettarli e passarli nel mixer. Unire agli altri ingredienti, aggiustando di sale, pepe e altro olio.

Salse per crostini

Crema di barbabietole

200 gr di barbabietole bollite, 150 gr di yogurt greco, 20 gr di noci, 20 ml di olio, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe, 1 spicchio di aglio a piacere

In un mixer frullare le noci con l'aglio, l'olio, l'aceto, il sale ed il pepe. Aggiungere all'emulsione ottenuta le barbabietole tagliate a pezzi. Frullare tutto fino ad ottenere una crema quindi aggiungere lo yogurt greco. Mixare fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Ottima anche per condire le patate bollite.

Salsa di Camilla

Mixare pomodorini secchi, robiola e capperi.

Salsa al tonno

Prendere una confezione di formaggio spalmabile, il tonno ben sgocciolato. A piacere acciughe e capperi. Amalgamare tutto con il minipimer per una crema soffice e omogenea.

Salsa Andalusia

Aggiungere alla maionese del concentrato di pomodoro e peperoni a cubetti ma senza la pelle!

Tzatziki velocissimo

Unire ad una confezione di yogurt greco bianco un cetriolo grattugiato, ben strizzato. Aggiungere pepe e olive nere a piacere.

Senape d'oro

Stemperare nel formaggio spalmabile qualche bel cucchiaino di senape, un po' di curcuma, zenzero, aceto balsamico e pepe

Gabriella Toblini