

Salsa Olandese (semplificata)

Per 1/4 di litro:

25 gr. di farina,
25 gr. di burro,
1/4 di litro di acqua o brodo,

1 tuorlo d'uovo,
1/2 limone,
una presa di sale.

Con la farina, il burro, l'acqua ed il sale fate una salsa besciamella com'è descritto nella precedente ricetta. Lasciatela cuocere venti minuti. Intanto mescolate il tuorlo d'uovo ed il succo di limone in una tazza. Quando la salsa è cotta lasciatela intiepidire un'attimo, quindi aggiungetela poca per volta all'uovo. Potrete aumentare il numero dei tuorli e la quantità di succo di limone, a seconda dei gusti e delle necessità. Potrete usare questa salsa con pesce e pollo lessato caldo, uova affogate, verdura lessa calda, come carciofi, zucchini e simili.

Palle di Neve alla Crema

Per 4 persone:

3 chiare d'uovo,
100 gr. di zucchero a velo,
1/2 litro di latte,
1/2 bustina di vaniglia,

Per la crema:

3 tuorli d'uovo,
3 cucchiaini di zucchero,
1 cucchiaino di fecola di patate,
100 gr. di cioccolata fonda.

Battete le chiare a neve fermissima ed aggiungete poco per volta lo zucchero a velo (schiacciato, mescolato ad un po' di vaniglia e passato da un colino). A parte fate bollire il latte, profumato con il resto della vaniglia, in una casseruola larga e bassa. Abbassate la fiamma, in modo che il latte abbia soltanto un leggero fremito, quindi fate cadere nella casseruola una cucchiainata di chiara per volta, tagliando con la lama di un coltello la chiara superflua. Non cuocete più di due o tre palle per volta. Lasciatele cuocere a fuoco moderato per 6-7 minuti, quindi scolatele e mettetele ad asciugare sopra un canovaccio pulito. Quando avrete terminato di cuocerle, utilizzate il latte avanzato per fare la crema, che preparerete nel modo seguente: lavorate i tuorli d'uovo e lo zucchero in una casseruola; appena sono montati aggiungete la fecola di patate, e poi, poco per volta il latte caldo; cuocete la crema a bagnomaria, senza mai far alzare il bollore, mescolandola con un cucchiaino di legno finché quest'ultimo rimarrà velato. Appena la crema è cotta, aggiungete la cioccolata fonda liquefatta. Lasciatela raffreddare mescolandola spesso per impedire che faccia il velo, quindi versatela in un piatto da portata fondo. Aggiungete le palle di neve e servite.

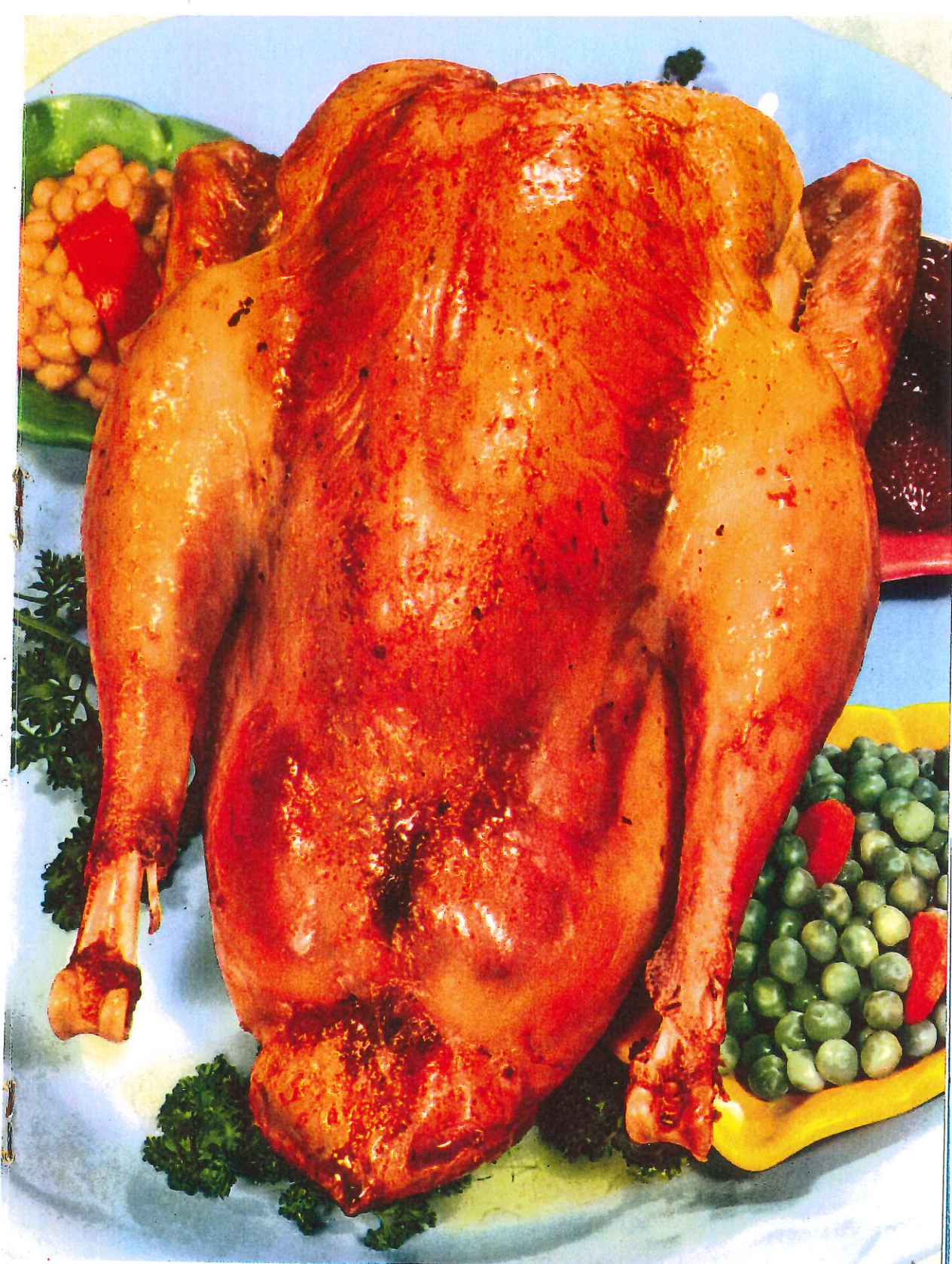
Torta di Noci

Per 4 persone:

140 gr. di noci macinate,
125 gr. di zucchero a velo,
5 uova,
1/2 bustina di lievito in polvere,
1 cucchiaino di cioccolata

1 presa di sale,
1 cucchiaino di caffè in polvere,
1 cucchiaino di zucchero vanigliato,
1/2 litro di panna montata dolce.

Lavorate i tuorli d'uovo e lo zucchero per venti minuti con un cucchiaino di legno; quando alzando il cucchiaino, le uova scenderanno a nastro, aggiungete gli altri ingredienti, meno la panna, alle chiare. Lavorate a lungo l'impasto, quindi aggiungete anche le chiare, che avrete montate a neve fermissima. Versate l'impasto in una tortiera unta di burro e cuocetelo per circa 35 minuti. Provate la cottura bucando la torta nel centro con uno stecchino: quando esce asciutto, è cotta. Sforatela sopra una grata da pasticceria e lasciatela raffreddare, quindi tagliatela in due, nel senso orizzontale. Con la lama di un coltello raschiate un poco le due parti tagliate in modo da ottenere due cucchiainate di briciole: mischiatele a circa gr. 200 di panna montata dolce e farcite la torta. Ricomponete il dolce e versate il resto della panna nel centro della torta: spalmatela con la lama di un coltello, come si vede nella fotografia e servite.



Tacchino arrosto