

NONNA ADA IN CUCINA : salse di frutta per carni

Inviato da Marista Urru
domenica 17 maggio 2009

Salsa di mele per arrosti:

Mettete 1 kg

di mele intere e con la buccia in una casseruola nel forno con due dita di acqua e pochi grammi di burro. Quando sono cotte sbucciatele e passatele al setaccio, unitevi un cucchiaino di buon curry e 200 gr di zucchero (ne metto molto meno, visto che le mele di oggi non sono le melette selvatiche di cui scrive mia nonna, e che ricordo bene, aspre e saporitissime, cose d'altri tempi), per le mele dei nostri tempi 3 cucchiaini di zucchero vanno bene, mescolate e scaldate il tutto, la salsa è pronta., ci sta bene la grattata del limone.

Salsa di pere per pollo e piccioni

Mezzo chilo di pere, un chiodo di garofano, cannella 10 gr di burro, due cucchiaini di zucchero

Sbucciate le pere, tagliate a fette sottili e mettetele a cuocere a fiamma bassa in casseruola con burro, chiodo di garofano e zucchero, quando sono cotte schiacciatele, rimettete sul fuoco mescolando, versare poi nella salsiera quando ha la giusta consistenza, è buona anche col pollo arrosto e coi piccioni.

Salsa di ananas ottima per maiale arrosto

Un ananas fresco, mezzo etto di zucchero, amido di grano.

Sbucciate l'ananas e tagliatelo a pezzi, mettete in casseruola con lo zucchero e fate cuocere a fuoco basso, passate e rimettete al fuoco, aggiungete la cucchiainata di amido fate riprendere

ebollizione, girate bene e versate in salsiera, è ottima con arrosto di maiale, trovo che vada bene anche col tacchino, anche ad uso familiare diciamo, se usate i fracosci di tacchino, che non costano molto, cotti al tegame senza pelle ed aromatizzati col mazzetto di erbe adatto (alloro, rosmarino e salvia), tolto il mazzetto e portati in tavola con la salsiera riempita di salsa all'ananas in aggiunta, possono fare una bella figura e sono buoni.

Salsa di arance e cipolle ottima per il fegato

!2 kg di arance e ½ kg di cipolle, anche cipollotti freschi se credete, 100gr di zucchero, mezzo bicchiere aceto bianco, cannella

Affettate cipolle ed arance, mettete a cuocere a fiamma bassa e casseruola coperta per circa 1 ora con zucchero, aceto e pizzico di cannella, girate spesso, quando si addensa passate al setaccio e rimettetelo un attimo a scaldare, il fegato ai ferri servito con questa salsa è ottimo.

Salsa di albicocche indicata per arrosto di agnello

Mezzo chilo si albicocche mature , una manciata di mandorle sgusciate, 100 gr di zucchero, un cucchiaino di brandy.

Spellate le mandorle, dopo averle messe per un minuto in acqua bollente, tritatele, unitele alle albicocche tagliate a metà, aggiungete zucchero e brandy, poca acqua e fate cuocere quando addensa passare al setaccio, rimetterlo a scaldare, è consigliata per arrosto di agnello, io la ho usata anche per il tacchino, vien bene.

Potrebbe interessarti anche:

NONNA ADA IN CUCINA: Salsa Olandese ed altre salse