



Salsa olandese

Categoria: Salse e Sughii - Salse



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min
 **Cottura:** 20 min
 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:** Basso
 **Difficoltà:** Media

La salsa olandese è una gustosissima preparazione che risulta un ottimo accompagnamento per verdure, piatti di pesce e bistecche grigliate. L'unico neo di questa salsa è il suo alto contenuto calorico poiché viene preparata con una base preponderante di burro e uova: oltre a consumarla con parsimonia quindi sarà opportuno accompagnarla con prodotti poveri di grassi.



Ingredienti

» Aceto di vino bianco 10 ml	» Pepe bianco macinato a piacere
» Acqua 70 ml	» Sale q.b.
» Burro 300 gr	» Scalogno 1
» Limoni uno spruzzo di succo	» Uova 2 tuorli
» Pepe 2 grani	» Vino bianco 50 ml

Preparazione



Preparate gli ingredienti pesati (1). Chiarificate il burro (trovate qui il procedimento), ponendolo in un tegamino e facendolo fondere a fuoco dolce; ponete in un pentolino l'acqua con l'aceto e il vino bianco, unite anche il pepe bianco (2) e lo scalogno (3) tagliato a tocchetti grossolani e portate a bollire; il liquido dovrà ridursi della metà.



Schiumate il burro che nel frattempo sta rilasciando una patina biancastra in superficie (4).
Filtrate con un colino (5) il liquido in una ciotolina e lasciate colare molto bene (6); tenete da parte in caldo.



In un tegame immerso a bagnomaria, mettete i 2 tuorli (7) e versate a filo il liquido; iniziate a sbattere con le fruste elettriche (8) fino a ottenere un composto spumoso come uno zabaione; versate ora anche il burro caldo sempre a filo (9) continuando a sbattere con le fruste ancora qualche minuto.

Trasferite la crema ottenuta in una terrina e regolate di sale e succo di limone.

Consiglio

Potete arricchire e aromatizzare la salsa olandese con prezzemolo o erba cipollina finemente tritati.

Questa salsa è ottima per accompagnare dei pesci bianchi dalla carne molto delicata come platessa, sogliola o ombrina; o anche per arricchire dei carpacci di polpo.