

# POESIA NASCOSTA

SEICENTO RICETTE  
DI CUCINA EBRAICA IN ITALIA



SALSE

FIRENZE  
CASA EDITRICE ISRAEL



*S A L S E*

*www.torah.it*

### *SALSA SPAGNOIA*

Bagnate gr. 50 mollica di pane e strizzatela. Pestate delle foglie di prezzemolo, aggiungete i filetti di sei acciughe, un po' di cipolla tritata e qualche funghetto. Pestate ancora, poi aggiungete la mollica di pane. Quando l'impasto è ben mescolato e fine, diluitelo con olio e aceto.

### *MAYONNAISE CALDA*

Preparare una mayonnaise come il solito, poi versarla in una piccola cazzeruola, scaldarla a fuoco lento, mescolando. Ritirla dal fuoco quando comincia a disfarsi; mescolarla allora vivamente, aggiungendo qualche goccia d'acqua fredda e continuare a mescolare finchè ridiventa liscia. Scaldarla di nuovo, mescolando sempre e senza farla bollire. Finirla aggiungendo, fuori dal fuoco, un cucchiaino di senape precedentemente sciolta in un po' d'aceto, e un pizzico di prezzemolo tritato.

### *SALSA GUSTOSA*

Sbucciare una grossa cipolla, una carota e una radice di sedano, farli rinvenire in una cazzeruola con olio e burro, poi bagnare con acqua e aceto o con del vino mescolato con acqua calda. Far bollire il tutto ritirlo di cottura, aggiungere sale, pepe,

droghe e un mazzetto di prezzemolo con aromi. Dopo venti minuti passare allo staccio.

#### *SALSA TARTARA*

Passate allo staccio tre tuorli di uova sode, mettetele in una zuppiera con due tuorli crudi, aggiungete un cucchiaino di senape in polvere, sale, pepe; legate la salsa mescolando ed incorporando a poco a poco olio e aceto (come per la mayonnaise). Quando la salsa è ben legata aggiungete dei funghi pestati fini.

#### *SALSA FREDDA AL PREZZEMOLO*

Pestate un mazzetto di foglie di prezzemolo, aggiungete un po' di midolla di pane bagnata; tritate ancora e passate allo staccio. Unite sale, pepe, aceto e un po' di brodo freddo. Servite col lesso.

#### *SALSA DI MELE*

Sbucciate due o tre mele acide, tagliatele sottili e cuocetele con un po' d'acqua. Passate allo staccio, aggiungete un po' di zucchero, qualche cucchiaino di vino bianco e un po' di cannella. Fate bollire un po' e poi servite.

#### *BAGNA CAUDA*

[www.torah.it](http://www.torah.it)  
Olio caldo con alici stemperate da mettersi sui peperoni, sui cardi ecc.

*BAGNA FALSA*

Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere acciughe e pomodoro, indi passare al setaccio.

*SALSA SEMPLICE*

Grattugiate del pane bianco, fritto o biscotto, finemente, poi fate sciogliere 75 grammi di burro in una piccola cazzuola; quando è ben caldo, mescolatevi quattro o cinque cucchiaini di pangrattato, cuocete cinque o sei minuti rimestando sempre, salate e servite.

*SALSA PER PESCE A LESSO*

Sciogliere in una cazzuola 125 grammi di burro, incorporarvi 125 grammi di farina mescolando finchè diventa liscia, allungarla con quattro decilitri d'acqua o di brodo di pesce tiepido; mettere al fuoco, appena ha bollito, ritirare e legare con due tuorli d'uova, finire con due cucchiainate di salsa di acciughe.

*SALSA TARTARA SEMPLICE*

Fate una mayonnaise come il solito, poi aggiungete, mescolando bene, dei pezzetti piccoli e sottili di acetini: cetrioli, peperoni, capperi ecc.

*SALSA PICCANTE*

Fate un soffritto con olio e odori, aggiungere brodo, sale, pepe, aceto e prezzemolo tritato. Lasciate cuocere un quarto d'ora

circa ed appena tolto dal fuoco aggiungete acetini tagliati a pezzetti, oppure un po' di senape. Questa salsa va servita calda.

#### *SALSA DI POMODORO*

Preparare un soffritto con olio, cipolle, sedano, carote e appena rosolati aggiungere il pomodoro a pezzi; far cuocere parecchio in modo che si restringa, poi passare allo staccio.

#### *BESCIAMELLA N. 1 CON BURRO*

Si prende una noce di burro, un cucchiaino di farina, un bicchiere di latte. Si pone al fuoco il burro: quando è sciolto si versa la farina, mescolando bene. Quando la farina ha preso un colore nocciola, si versa a poco a poco il latte, mescolando sempre e tenendo il fuoco lento fin che la salsa ha preso la consistenza voluta. Se è troppo liquida si può aggiungere farina e burro, se è troppo solida, latte.

#### *BESCIAMELLA N. 2 SENZA BURRO*

Si sostituisce alla noce di burro un cucchiaino di grasso d'oca o di un unto passato. Lo stesso quantitativo di farina e brodo quanto basta. Sostituisce la besciamella col burro nei pasti ove entra la carne.

Questo fascicolo è stato digitalizzato nel 2010 da [www.torah.it](http://www.torah.it) e contiene un capitolo del libro “Poesia Nascosta: seicento ricette di cucina ebraica in Italia”, pubblicato nel 1931 dalla sezione di Padova della Associazione Donne Ebreo Italiane - ADEI.