



Bourguignonne:

Il buono della diretta

Di carne o di pesce: un divertente modo di risolvere un invito a cena riunendo tutti intorno a un unico fornello. Con mille varianti di sapore: le Salse

Quella di carne...

(Per 6 persone)

Preparate 1 kg di carne di manzo magrissima, tenera e senza nervi, tagliandola a cubetti di 2-3 cm di lato. Asciugate i cubetti su carta da cucina, distribuiteli su un piatto da portata e mettete in tavola.

... E quella di pesce

(Per 6 persone)

Pulite e 300 g di piccole seppioline o di moscardini. Sgusciate 300 g di gamberetti o di code di scampi (togliete anche il filetto nero) e lavateli con cura. Spinare accuratamente circa 300 g di polpa di pesce (dal merluzzo al nobile branzino) e tagliatela a cubetti. Asciugate bene pesce e molluschi con carta da cucina e distribuiteli in uno o più piatti da portata da mettere in tavola.

A questo punto il procedimento è uguale per la carne e per il pesce.

Portate in tavola sale, pepe e le salse in precedenza preparate, oltre a salsa worcester, tabasco, sottaceti e sottoli, olive, capperi...

Versate mezzo litro di olio extravergine d'oliva nell'apposita casseruolina del fornello, scaldatela sul fornello di cucina, versatevi mezza patata cruda (per evitare gli schizzi) quindi mettetela sul fornello acceso posto al centro della tavola.

Immergete un cubetto di carne o una piccola porzione di pesce infilata nell'apposita forchettina per il tempo che ritenete necessario ai vostri gusti, togliete dall'olio sfilate dalla forchettina e intingete nella salsa che preferite.

LE SALSE Per la carne:

Offerto da www.frassiregalo.it

SALSA ALLA PAPRICA

Preparazione: facile Tempo: 15 minuti

Ingredienti x 6:
2 peperoni rossi carnosì, 2 dl di vino rosso, 2 cucchiaini di paprica forte, un cucchiaio di succo di limone, sale e pepe

Tagliate i peperoni a fette sottili e poi passateli nel tritaverdure fino a ottenere una purea.

Mettete in una ciotola la paprika, il vino, il succo di limone, salate e pepate, e mescolate bene:

Aggiungete la pasta di peperoni e lavorate a lungo il composto per renderlo omogeneo.

SALSA VERDE

Preparazione: facilissima
Tempo: 10 minuti

Ingredienti x 6:
3 cucchiaini di prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio, 3 filetti d'acciuga, la mollica di un panino, un cetriolino sott'aceto, 1/2 bicchiere di aceto, 1/2 bicchiere d'olio d'oliva extravergine sale e pepe

Bagnate la mollica di pane con l'aceto (meno un cucchiaino). Tritate l'aglio, le acciughe e il cetriolino.

Unite in una ciotola il trito, la mollica, l'aceto rimasto, aggiungete l'olio d'oliva salate e pepate a piacere.

SALSA AL VINO ROSSO

Preparazione: facile Tempo: 10 minuti

Ingredienti x 6:
uno scalogno (o un porro), un bicchiere di brodo ristretto, un bicchiere di vino rosso, 50 g di burro

Tritate lo scalogno (per una salsa più saporita, si può utilizzare un porro invece dello scalogno), appassitelo con 10 g di burro e mescolate per un minuto. Aggiungete il brodo, riducete il liquido della metà e filtrate. Completare con il burro, mescolando delicatamente la salsa.

SALSA AL CURRY

Preparazione: facilissima
Tempo: 15 minuti

Ingredienti x 6:
una cipolla, 50 g di burro, 2 cucchiaini di curry, 1/2 bicchiere di panna, sale

Affettate la cipolla e fatela appassire in 20 g di burro. Unite dopo 5 minuti il curry e mescolate per un minuto. Salate, bagnate con la panna e cuocete a fiamma bassissima per qualche minuto, incorporando nella salsa il resto del burro.

...E per il Pesce

Maionese all'AVOCADO

Preparazione: facile Tempo: 10 min

Ingredienti x 6:
un piccolo avocado maturo, 2 dl di maionese, un cucchiaino di pinoli, 1/2 spicchio d'aglio, un lime, sale

Passate la polpa dell'avocado nel mixer unitamente al succo dei lime, ai pinoli e all'aglio. Unite in una ciotola il trito così ottenuto alla maionese, regolate di sale e mescolate con cura e delicatamente.

SALSA CAPRICCIOSA

Preparazione: facile Tempo: 15 min

Ingredienti x 6:
2 dl di maionese, un cucchiaino di pasta di acciughe, 1/2 cipolla, 1/2 peperone giallo, 4 funghetti sott'olio, olio, sale

Appassite in poco olio la cipolla e il peperone giallo affettati sottilmente. Salate e passateli nel mixer aggiungendovi i funghetti. Fate raffreddare la purea, mescolatela alla maionese, unite la pasta d'acciughe ed amalgamate bene la salsa.

SALSA REMOULADE

Preparazione: facilissima
Tempo: 10 minuti

Ingredienti x 6:
2 dl di maionese, un cucchiaino di capperi, 2 cetriolini sott'aceto, foglioline di cerfoglio, prezzemolo, dragoncello
Lavate bene i capperi per eliminare il sale e tritateli con i cetriolini e le erbe. Unite alla maionese e mescolate con cura.

Per rendere gamberetti e scampi più croccanti, potete preparare una pastella fluida a base di farina e birra, da mettere in tavola con il pesce

SALSA COCKTAIL

Preparazione: facile Tempo: 10 minuti

Ingredienti x 6:
2 dl di maionese, 2 cucchiaini di panna, 1 cucchiaino di ketchup, un cucchiaino di senape, whisky, salsa worcester, tabasco

Mettete in una ciotola il ketchup, la senape, un cucchiaino di whisky e uno di worcester. Mescolare bene, aggiungete la maionese e amalgamate. Incorporate la panna fresca, appena montata, mescolate e insaporite con qualche goccia di tabasco

Gli attrezzi: i set per la fondue bourguignonne, da noi li potete trovare a prezzi interessanti, si compongono essenzialmente di un fornello a spirito da accendere in tavola, di un recipiente di cottura o casseruola nel quale versare l'olio dove cuoce il cibo, e di un set di forchettine a due punte con le quali prelevare le porzioni da immergere. Le forchettine - che non devono mai essere messe in bocca pena ustioni - hanno manici (o decori sui manici) di colore diverso per essere riconoscibili: ogni commensale deve infatti esser certo della sua forchetta e della sua porzione.