

Con l'arrivo dell'estate viene voglia di piatti freschi ma non per questo meno saporiti. Dalla cucina francese arriva in vostro soccorso un condimento leggero ed aromatico: dopo la **citronette**, un "dressing" dal sapore agrumato, oggi vogliamo presentarvi la vinaigrette. Dal francese "vinaigre" che significa "aceto", questa emulsione si ottiene miscelando aceto di vino bianco e olio. Ideale per insaporire insalate e verdure cotte, la vinaigrette è perfetta per esaltare il sapore di secondi piatti delicati a base di carne o pesce, come il nostro **pollo croccante**, o un **carpaccio di pesce spada**. Noi vi proponiamo questa versione, ma a seconda dell'intensità del gusto acidulo che vorrete ottenere è possibile aumentare o diminuire la parte di aceto, e sostituirlo con un aceto di vino rosso o balsamico. Una volta ottenuto il giusto equilibrio è possibile aggiungere spezie ed erbe aromatiche per dare una marcia in più alle vostre preparazioni. Pronti? Allora frusta alla mano: oggi si porta in tavola un piccolo angolo di Francia!

#### Ingredienti per 150 gr di vinaigrette

**Aceto** di vino bianco 40 gr

**Olio** extravergine di oliva 120 gr

**Sale** 4 gr

**Pepe** 0,1 gr

#### Preparazione:



Per preparare la vinaigrette iniziate prendendo una ciotola capiente e versatevi il sale (1). Unite l'aceto di vino bianco (2) e sciogliete il sale nell'aceto, mescolando con una frusta a mano. Continuate a frustare mentre versate l'olio a filo per emulsionare (3). Se preferite potete



utilizzare anche una frusta piatta a molle oppure il mixer. Regolate di pepe (4) e continuate a frustare (5) fino ad ottenere un vinaigrette omogenea. Il risultato non dovrà essere separato, ma l'olio dovrà completamente emulsionarsi all'aceto. A questo punto la vinaigrette sarà pronta per essere usata (6).

#### Conservazione

E' preferibile utilizzare la vinaigrette appena preparata. Riposando infatti la parte liquida e quella oleosa di questa emulsione tenderanno a separarsi.

In alternativa è possibile conservarla in frigorifero per un massimo di 2 giorni. Riponetela in un barattolo di vetro chiuso ermeticamente. Prima del suo utilizzo emulsionatela nuovamente.

Si sconsiglia di congelare la vinaigrette.

#### Il consiglio

Per personalizzare le vostre preparazioni provate ad aggiungere un trito di erbe aromatiche alla vostra vinaigrette. Utilizzate del timo per i piatti a base di pesce e della maggiorana per quelli a base di carne.