

Salsa olandese

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.



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**.

Ingredienti

Aceto di vino bianco 10 ml **Acqua** 70 ml

Burro 300 gr **Limoni** uno spruzzo di succo

Pepe 2 grani **Pepe** bianco macinato a piacere

Sale q.b. **Scalogni** 1 **Uova** 2 tuorli **Vino** bianco 50 ml

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**.

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 **scalogni** (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)