
il prezzemolo

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il prezzemolo si sposa ottimamente con ogni pietanza, si utilizza, tritato o in foglie, non solo per dare sapore, ma anche per decorare piatti, dando colore a portate dall'apparenza spente. La pietanza nella quale costituisce la base essenziale è la salsa verde che si utilizza principalmente per condire carne bollita oppure cotta - come proposto - con l'attrezzatura per la bourguignonne. **INGREDIENTI** (per 6 persone) Per la bourguignonne: 1 rametto di timo, 1 foglia di alloro, q.b. di olio di semi, 1 patata, 150 grammi di filetto di manzo, 150 grammi di filetto vitello, 150 grammi di filetto maiale, 150 grammi di petto di pollo, 4 würstel grandi, cognac, chiodi di garofano, noce moscata, pepe. Per la salsa verde all'italiana: aceto, 2 spicchi di aglio, 1 cucchiaino di capperi, 1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale, 50 grammi di prezzemolo, 40 grammi di mollica di pane, pepe bianco, 1 uovo, 1 filetto di acciuga, 3 cetriolini. Per la salsa all'aglio: 1 testa di aglio, 200 ml di olio extra vergine d'oliva, 1 pizzico di sale, succo di limone, 1 tuorlo. Per la salsa alla senape: 1 pizzico di sale, 2 cucchiaini di senape, 1 cucchiaino di succo di limone, 2 cipolline, 200 cl di olio di semi, 1 tuorlo. Per la salsa remoulade: 1 cucchiaino di capperi, 1 cucchiaino di pasta di acciughe, 1 pizzico di sale, dragoncello, 1 cucchiaino di succo di limone, prezzemolo tritato, 200 ml di olio di semi, 1 tuorlo, pepe di cayenna, 4 cetriolini. **PREPARAZIONE** Per la bourguignonne: marinare la carne nel Cognac per quattro ore con chiodi di garofano, pepe e noce moscata. Scaldare in un pentolino l'olio di semi, quindi versarlo nel coquelon (pentolino dell'attrezzatura per la bourguignonne), con il timo, la salvia ed una patata che non farà bruciare l'olio. Infilzare i bocconcini di carne con le apposite forchettine, immergerli nell'olio e farli dorare fino al punto di cottura desiderato. Condire i bocconcini di carne con le varie salse. Per la salsa verde all'italiana: tritare finemente il prezzemolo, l'aglio, i capperi, una acciuga, il bianco dell'uovo sodo, cetriolini e la mollica di pane precedentemente bagnata nell'acqua e strizzata. Quindi, aggiungere l'olio extravergine d'oliva e l'aceto. Regolare di sale e di pepe. Per la salsa all'aglio: tritare una testa d'aglio, unirla ad un tuorlo, regolare di sale ed aggiungere a filo l'olio extravergine d'oliva unito al succo di un limone. Per la salsa alla senape: la base di questa salsa, è la maionese, quindi porre in un contenitore dai bordi molto alti, un tuorlo, un cucchiaino di succo di limone ed il sale, aggiungere a filo l'olio, mentre, con l'apposito montatore, lavorerete il composto. La salsa aumenterà di volume, e quando raggiungerà un aspetto morbido e cremoso, aggiungere 2 cucchiaini di senape e due cipollotti tritati. Per la salsa remoulade: Preparare la maionese, quindi aggiungere i capperi, i cetriolini, il prezzemolo, il dragoncello tritati ed un cucchiaino di pasta di acciughe. Regolare di sale e spolverare con pepe di Cayenna.