



[www.laculturadelcibo.it](http://www.laculturadelcibo.it)

# **CORSO PRATICO DI CUCINA**

*riservato a tutti i lettori del giornale*

**Primo ricettario**

## **SOFFRITTI, ACETI, OLI E SALSE AROMATICHE**

Redazione: Luciano Bergesio

## Sommario

<b>LE RICETTE BASE.....</b>	<b>3</b>
SOFFRITTO di CIPOLLE .....	4
SOFFRITTO di SCALOGNO .....	5
SOFFRITTO DELL'ORTO .....	6
BESCIAMELLA.....	7
CREMA PASTICCERA.....	8
PASTA BRISÉE.....	9
<b>GLI ACETI AROMATICI.....</b>	<b>10</b>
ACETO INDIAVOLATO .....	11
ACETO al BASILICO.....	12
ACETO alla SALVIA.....	13
ACETO SAPORITO.....	14
<b>GLI OLI AROMATICI .....</b>	<b>15</b>
OLIO al ROSMARINO .....	16
OLIO SPEZIATO .....	17
OLIO PICCANTE.....	18
<b>LE SALSE AROMATICHE .....</b>	<b>19</b>
SALSA WORCHESTER.....	20



## LE RICETTE BASE

L'autore ha indicato per ogni ricetta le eventuali sostituzioni di ingredienti per i Portatori di Intolleranze Alimentari. Il lavoro è stato fatto scrupolosamente, tuttavia l'autore suggerisce, in caso di dubbio e per tranquillità personale, di verificare con il proprio dietologo che le sostituzioni descritte siano compatibili con il proprio regime dietetico. Nel capitolo dedicato alla pasta sono state indicate le variazioni per i sughi e i condimenti, mentre è sottinteso, per la celiachia, l'utilizzo di pasta senza fonti di glutine.

# SOFFRITTO di CIPOLLE

Precottura: non richiesta

Preparazione: 5 minuti

Cottura complessiva: 45 minuti

INGREDIENTI <i>Attrezzatura in cucina</i>		dosi per 2 persone	dosi per 4 persone
		<i>Casseruola Ø 16</i>	<i>Casseruola Ø 16</i>
<i>Cipolla fresca</i>	g	80	160
<i>Olio extra vergine di oliva</i>	n.	3 cucchiai	5 cucchiai
<i>Acqua calda</i>	n.	3 cucchiai	5 cucchiai

## PREPARAZIONE

- Mondate la cipolla.
- Tagliatela a metà nel lato più lungo
- Tagliatela a fettine sottili nel lato più lungo
- Successivamente tagliate ogni blocco di fettine trasversalmente a piccoli tocchetti e divideteli bene a mano l'uno dall'altro.



## COTTURA

- Mettete a freddo nella casseruola l'olio e i tocchetti di cipolla e mescolate bene con il cucchiaio di legno.
- Mettete la casseruola con il coperchio sul fuoco più basso che avete in cucina (*per cuocere la cipolla basterebbe la fiammella di una candela .....*) e lasciate rosolare per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto, facendo attenzione che nessuno dei tocchetti di cipolla si bruci scurendosi.
- Unite l'acqua calda e, mescolando di tanto in tanto, terminate la cottura con il coperchio fino a quando la cipolla è completamente appassita (*Circa 30 minuti, se fosse indietro di cottura e tendesse a rosolare troppo aggiungete ancora un po' d'acqua*).

## Suggerioni & Consigli

- **Il "Buon Soffritto" fa grande ogni piatto, la "Cipolla Bruciacchiata" rende amaro il sapore di ogni piatto.**
- *Se avete tempo e voglia, potete anche preparare il soffritto di cipolla, aumentando le dosi, una volta alla settimana, conservarlo in frigorifero in un recipiente ermetico ed utilizzarlo a cucchiariate ogni volta che serve (circa tre cucchiariate corrispondono alla dose per due persone).*
- *Non utilizzate assolutamente il sale per il soffritto: non serve alla buona cottura e, d'altra parte, il soffritto va sempre aggiunto ad una ricetta e non si gusta mai da solo.*
- **Tenete presente che la cottura del soffritto va iniziata almeno 30 minuti prima di ogni altra ricetta cui è destinato come ingrediente.**

# SOFFRITTO di SCALOGNO

Precottura: non richiesta

Preparazione: 5 minuti

Cottura complessiva: 45 minuti

INGREDIENTI <i>Attrezzatura in cucina</i>	dosi per 2 persone		dosi per 4 persone	
		<i>Casseruola Ø 16</i>		<i>Casseruola Ø 16</i>
<i>Scalogni freschi</i>	g	80		160
<i>Olio extra vergine di oliva</i>	n.	3 cucchiai		5 cucchiai
<i>Acqua calda</i>	n.	3 cucchiai		5 cucchiai

## PREPARAZIONE

- Mondate lo scalogno.
- Tagliatelo a metà nel lato più lungo
- Tagliatelo a fettine sottili nel lato più lungo
- Successivamente tagliate ogni blocco di fettine trasversalmente a piccoli tocchetti e divideteli bene a mano l'uno dall'altro.



## COTTURA

- Mettete a freddo nella casseruola l'olio e i tocchetti di scalogno e mescolate bene con il cucchiaio di legno.
- Mettete la casseruola con il coperchio sul fuoco più basso che avete in cucina (*per cuocere lo scalogno basterebbe la fiammella di una candela .....*) e lasciate rosolare per 15 minuti, mescolando di tanto, facendo attenzione che nessuno dei tocchetti di scalogno si bruci scurendosi.
- Unite l'acqua calda e, mescolando di tanto, terminate la cottura con il coperchio fino a quando lo scalogno è completamente appassito (*Circa 30 minuti, se fosse indietro di cottura e tendesse a rosolare troppo aggiungete ancora un po' d'acqua*).

## Suggerimenti & Consigli

- **Il "Buon Soffritto" fa grande ogni piatto, lo "Scalogni Bruciacciato" rende amaro il sapore di ogni piatto e per giunta scarsamente digeribile.**
- *Se avete tempo e voglia, potete anche preparare il soffritto di scalogno, aumentando le dosi, una volta alla settimana, conservarlo in frigorifero in un recipiente ermetico ed utilizzarlo a cucchiainate ogni volta che serve (circa tre cucchiainate corrispondono alla dose per due persone).*
- *Non utilizzate assolutamente il sale per il soffritto: non serve alla buona cottura e, d'altra parte, il soffritto va sempre aggiunto ad una ricetta e non si gusta mai da solo.*
- **Tenete presente che la cottura del soffritto va iniziata almeno 30 minuti prima di ogni altra ricetta cui è destinato come ingrediente.**

# SOFFRITTO DELL'ORTO

Precottura: non richiesta

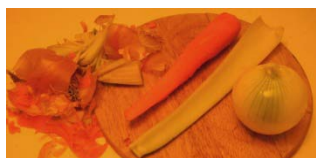
Preparazione: 10 minuti

Cottura complessiva: 55 minuti

INGREDIENTI <i>Attrezzatura in cucina</i>	dosi per 2 persone		dosi per 4 persone	
		<i>Casseruola Ø 16</i>		<i>Casseruola Ø 16</i>
<i>Cipolla fresca</i>	g	50		100
<i>Gambo di sedano</i>	g	50		100
<i>Carota</i>	g	50		100
<i>Olio extra vergine di oliva</i>	n.	3 cucchiaini		6 cucchiaini
<i>Acqua calda</i>	n.	3 cucchiaini		6 cucchiaini

## PREPARAZIONE

- Mondate e tagliate a tocchetti la cipolla come indicato per il Soffritto di Cipolla a pag. 130
- Mondate, lavate, asciugate e tagliate a listarelle per il lungo sedano e carota.
- Tagliate le listarelle di sedano e carota trasversalmente a piccoli tocchetti di spessore regolare.



## COTTURA

- Mettete a freddo nella casseruola l'olio e i tocchetti di cipolla, sedano, carota e mescolate bene con il cucchiaino di legno.
- Mettete la casseruola con il coperchio sul fuoco più basso che avete in cucina (*per cuocere il soffritto basterebbe la fiammella di una candela ....*) e lasciate rosolare per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto, facendo attenzione che nessuno dei tocchetti si bruci scurendosi.
- Unite l'acqua calda e, mescolando di tanto in tanto, terminate la cottura con il coperchio fino a quando il soffritto è completamente appassito e amalgamato (*Circa 35 minuti, se fosse indietro di cottura e tendesse a rosolare troppo aggiungete ancora un po' d' acqua*).

## Suggerzioni & Consigli

- **Il "Buon Soffritto" fa grande ogni piatto, il "Soffritto Bruciacchiato" rende amaro il sapore di ogni piatto.**
- *Se avete tempo e voglia, potete anche preparare il soffritto dell'orto, aumentando le dosi, una volta alla settimana, conservarlo in frigorifero in un recipiente ermetico ed utilizzarlo a cucchiainate ogni volta che serve (circa tre cucchiainate corrispondono alla dose per due persone).*
- *Non utilizzate assolutamente il sale per il soffritto: non serve alla buona cottura e, d'altra parte, il soffritto va sempre aggiunto ad una ricetta e non si gusta mai da solo.*
- **Tenete presente che la cottura del soffritto va iniziata almeno 35 minuti prima di ogni altra ricetta cui è destinato come ingrediente.**

# BESCIAMELLA

**Precottura:** non richiesta

**Preparazione:** 5 minuti

**Cottura complessiva:** 15 minuti circa

<b>INGREDIENTI</b> <i>Attrezzatura in cucina</i>	<b>dosi per 2 persone</b>		<b>dosi per 4 persone</b>	
		<i>Tegame Ø 24</i>		<i>Tegame Ø 28</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	25		50
<i>Farina</i>	<i>g</i>	25		50
<i>Latte fresco o UHT</i>	<i>ml</i>	300		600
<i>Pepe bianco macinato</i>	<i>n.</i>	1 pizzico		2 pizzichi
<i>Noce moscata</i>	<i>n.</i>	1 pizzico		2 pizzichi
<i>Sale</i>	<i>n.</i>	1 pizzico		2 pizzichi

## PREPARAZIONE e COTTURA

- Tagliate il burro a piccoli tocchetti, mettetelo nel tegame, scaldatelo a fuoco basso senza farlo scurire e quando è tutto sciolto aggiungete la farina mescolando bene con la frusta a mano per 2 minuti.
- Togliete il tegame dal fuoco e versate a filo il latte, continuando a rimescolare con la frusta a mano perché non si formino grumi, stemperando bene tutto il composto di burro e farina nel latte.
- Riportate il tegame sul fuoco continuando a mescolare fino a quando la besciamella si addensa (*si vede ad occhio e si sente dal leggero indurimento della frusta al mescolamento*), quindi aggiungete il sale, il pepe bianco e la noce moscata, date ancora due o tre giri con la frusta e togliete dal fuoco.
- La besciamella è pronta per guarnire le vostre Lasagne o per ogni altro utilizzo previsto dalle ricette di questo libro.

## Suggerimenti & Consigli

- *Rispettate esattamente gli ingredienti e la sequenza di lavorazione ed otterrete una besciamella perfetta, anche se è la prima volta che vi cimentate.*
- *Per la migliore riuscita delle lasagne, preparate la besciamella immediatamente prima di disporre la pasta nella teglia (la besciamella ancora calda si distende meglio e in modo uniforme).*

### INTOLLERANZA alle FONTI di GLUTINE

Sostituire la farina con eguale quantità di amido di mais

### INTOLLERANZA al LATTE

Usare latte delattosato (*si trova in commercio come "Latte ad alta digeribilità"*) se tollerato, oppure latte di soia.

Sostituire il burro con margarina vegetale biologica.

# CREMA PASTICCERA

**Precottura:** non richiesta

**Preparazione:** 5 minuti

**Cottura complessiva:** 8 minuti circa

<b>INGREDIENTI</b> <i>Attrezzatura in cucina</i>	<b>dosi per 2 persone</b>		<b>dosi per 4 persone</b>
		<i>Tegame Ø 24</i>	<i>Tegame Ø 28</i>
Farina	g	12	24
Latte fresco o UHT	ml	300	600
Uova (tuorli)	n.	2	4
Uovo intero	n.	1	2
Zucchero	g	120	240

## PREPARAZIONE e COTTURA

- Sbattete in un grilletto con la frusta a mano l'uovo intero e i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina a spolvero dando ancora una rimescolata.
- Portate a ebollizione in una casseruola il latte, poi versatelo nel grilletto, dando una leggera rimescolata.
- Versate il grilletto nel tegame e rimettete sul fuoco basso per alcuni minuti, rimescolando in continuazione con la frusta a mano fino a che la crema si addensa (*si vede ad occhio e si sente dal leggero indurimento della frusta al mescolamento*).
- Quando la crema si è un po' addensata spegnete il fuoco e trasferitela dal tegame in un grilletto.

## Suggerimenti & Consigli

- Rispettate esattamente gli ingredienti e la sequenza di lavorazione ed otterrete una crema pasticcera perfetta, anche se è la prima volta che vi cimentate.

### INTOLLERANZA alle FONTI di GLUTINE

Sostituire la farina con eguale quantità di amido di mais

### INTOLLERANZA al LATTE

Usare latte delattosato (*si trova in commercio come "Latte ad alta digeribilità"*) se tollerato, oppure latte di soia

# PASTA BRISÉE

**Precottura:** non richiesta

**Preparazione:** 5 minuti

**Riposo in frigorifero:** 40 minuti

## INGREDIENTI

Farina  
Burro  
Acqua  
Sale fine

g  
g  
ml  
n.

160  
80  
40  
2 pizzichi

## Dose per una Teglia di Ø 25

## PREPARAZIONE

- Tagliare il burro a tocchetti e lasciarlo a temperatura ambiente fuori frigo per almeno un'ora.
- Impastare insieme con le mani tutti gli ingredienti (*farina, burro, acqua e sale*) in un capiente grilletto fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
- Cospargete bene di farina un piano di lavoro (*tagliere grande, tavolo della cucina,.....*) e spianate l'impasto con un mattarello (*se non lo avete potete utilizzare una bottiglia di vetro*) fino a portarlo ad uno spessore di 3- 4 millimetri.
- Avvolgete la pasta spianata con una pellicola e mettetela a riposare in frigorifero per almeno 40 minuti prima di utilizzarla.

## Suggerimenti & Consigli

- *La pasta brisée si utilizza soprattutto come base per le torte salate, ma è indispensabile per fare una buona Tarte Tatin (vedi ricetta a pag. 331) e molti altri dolci ricchi di ripieno morbido e cremoso.*

### INTOLLERANZA alle FONTI di GLUTINE

Sostituire la farina normale con eguale quantità di **farina senza glutine** aggiungendo **però** un cucchiaino di acqua in più rispetto a quella indicata nelle dosi.

### INTOLLERANZA al LATTE

Sostituire la quantità di burro indicata nella dose con 66 ml di olio extra vergine di oliva (*quando si sostituisce il burro con l'olio ricordarsi di mettere circa il 20% in meno di ml di olio rispetto ai grammi previsti di burro*).



## **GLI ACETI AROMATICI**

# ACETO INDIAVOLATO

Preparazione: 20 minuti

Macerazione: 20 giorni

## INGREDIENTI

Aceto bianco o rosso di vino	ml	750
Fogliette di Rosmarino fresco	g	90
Spicchio d'aglio pelato	g	25
Peperoncino in scaglie o semi	g	50
Sale marino integrale grosso	g	10

**Recipiente per la macerazione:** Bottiglia di vetro da un litro con tappo a vite a chiusura ermetica o vaso vetro con tappo a chiusura ermetica.

## PREPARAZIONE

- Mettere l' aceto nella bottiglia per la macerazione, aggiungere il sale e farlo sciogliere bene scuotendo la bottiglia.
- Aggiungere gli spicchi d'aglio schiacciati e spezzettati, il peperoncino e le fogliette di rosmarino.
- Tappare la bottiglia e lasciare macerare in un luogo buio per 20 giorni, scuotendo la bottiglia tre o quattro volte ogni quattro giorni.
- Filtrare con un colino finissimo e mettere in bottigliette piccole chiuse con tappo ermetico (*in commercio se ne trovano di diverse misure, anche di design, ottime da presentare in tavola*).

## Suggerimenti & Consigli

- *Questo aceto, usato con parsimonia, dà un tocco in più alle vostre insalate.*
- *Ottimo a goccia sulle verdure lesse, sulle patate lesse e sulle frittate.*



*Bot. Aceto Ducale ml 250  
Vetriere Bruni*

# ACETO al BASILICO

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 8 minuti

Macerazione: 3 giorni

## INGREDIENTI

Aceto bianco o rosso di vino	ml	750
Foglie di Basilico fresco	g	90
Sale marino integrale grosso	g	10

**Recipiente per la macerazione:** vaso vetro con tappo a chiusura ermetica.

## PREPARAZIONE

- Mettere le foglie di basilico nel vaso per la macerazione e cospargerle con il sale.
- Portare ad ebollizione l' aceto in una casseruola, poi versarlo bollente sulle foglie di basilico nel vaso di vetro.
- Tappare il vaso di vetro ermeticamente e lasciare macerare per tre giorni in un luogo buio.
- Filtrare con un colino finissimo e mettere in bottigliette piccole chiuse con tappo ermetico (*in commercio se ne trovano di diverse misure, anche di design, ottime da presentare in tavola*).

## Suggerimenti & Consigli

- *Questo aceto è un ottimo insaporitore per le insalate fresche.*
- *Ottimo a goccia sulle verdure lesse, sulle patate lesse e sulle frittate.*



*Bot. Sorrento ml 250  
Vetriere Bruni*

# ACETO alla SALVIA

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 8 minuti

Macerazione: 4 giorni

## INGREDIENTI

Aceto bianco o rosso di vino	ml	750
Foglie di Salvia fresca	g	90
Sale marino integrale grosso	g	10

**Recipiente per la macerazione:** vaso vetro con tappo a chiusura ermetica.

## PREPARAZIONE

- Mettere le foglie di salvia nel vaso per la macerazione e cospargerle con il sale.
- Portare ad ebollizione l' aceto in una casseruola, poi versarlo bollente sulle foglie di salvia nel vaso di vetro.
- Tappare il vaso di vetro ermeticamente e lasciare macerare per quattro giorni in un luogo buio.
- Filtrare con un colino finissimo e mettere in bottigliette piccole chiuse con tappo ermetico (in commercio se ne trovano di diverse misure, anche di design, ottime da presentare in tavola).

## Suggerimenti & Consigli

- *Questo aceto è un ottimo insaporitore per le insalate fresche.*
- *Ottimo a goccia sulle verdure lesse, sulle patate lesse e sulle frittate.*



*Bot. Anfora Egizia ml 250  
Vetriere Bruni*

# ACETO SAPORITO

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 20 minuti

Macerazione: 24 ore

## INGREDIENTI

Aceto bianco o rosso di vino	litri	2
Fogliette di Rosmarino fresco	g	50
Spicchio d' aglio pelato	g	20
Scalognò	g	30
Timo fresco	g	10
Maggiorana fresca	g	10
Pepe nero in grani	n.	8 grani
Bacche di ginepro	n.	2 bacche
Sale marino integrale grosso	g	10

Recipiente per la macerazione: grilletto di ceramica.

## PREPARAZIONE

- Mettere il rosmarino, l'aglio schiacciato, lo scalognò tagliato a fettine, il timo, la maggiorana, il pepe, le bacche di ginepro e il sale in un capace grilletto di ceramica o vetro.
- Portare ad ebollizione l' aceto in una casseruola antiaderente, poi a fuoco basso farlo sobbollire fino a quando si è ridotto della metà.
- Versare l' aceto caldo nel grilletto, coprire con una pellicola aderente e lasciare a riposo in un luogo buio per 24 ore.
- Filtrare con un colino finissimo e mettere in bottigliette piccole chiuse con tappo ermetico *(in commercio se ne trovano di diverse misure, anche di design, ottime da presentare in tavola).*

## Suggerimenti & Consigli

- Questo aceto è un ottimo insaporitore per le insalate fresche e per le marinature.



Bot. Anfora Messicana ml 250  
Vetriere Bruni



## **GLI OLI AROMATICI**

# OLIO al ROSMARINO

Preparazione: 20 minuti

Macerazione: 4 mesi

## INGREDIENTI

<b>Olio extra vergine di oliva ligure o gardesano</b>	<b>litri</b>	<b>1</b>
<b>Rametti di rosmarino</b> <i>(lungi e ben folti fino a circa l'attaccatura del collo della bottiglia)</i>	<b>n.</b>	<b>3</b>
<b>Sale marino integrale grosso</b>	<b>g</b>	<b>10</b>

**Recipiente per la macerazione:** bottiglia alta (la stessa in cui verrà poi conservato e servito l'olio).

## PREPARAZIONE

- Lavare delicatamente in acqua corrente i rametti di rosmarino e asciugarli con la centrifuga asciugaverdura *(devono essere ben asciutti)*.
- Versare l'olio nella bottiglia scelta.
- Infilare il sale e i rametti di rosmarino nella bottiglia dell'olio.
- Lasciare macerare a riposo per quattro mesi in un luogo buio.

## Suggerimenti & Consigli

- *L'olio al rosmarino è ottimo per insaporire la carne e per la preparazione delle focacce.*
- *Adattate sempre in percentuale le dosi alla bottiglia che avete scelto per l'olio*
- *Può essere conservato in uso per oltre sei mesi.*



*Scegliete sempre una bottiglia scura, perché l'olio si conserva meglio in quanto è sensibile alla luce*

*Bot. Borg Nancy ml 750  
Vetriere Bruni*

# OLIO SPEZIATO

Preparazione: 5 minuti

Macerazione: 1 mese

## INGREDIENTI

Olio extra vergine di oliva ligure o gardesano	litri	1
Pepe nero in grani	n.	6 grani
Pepe verde in grani	n.	6 grani
Pepe bianco in grani	n.	6 grani
Pepe rosa in grani	n.	6 grani
Bacche di Ginepro	n.	6 bacche
Semi di coriandolo	n.	10 semi
Semi di finocchio	n.	10 semi
Chiodi di garofano	n.	3 chiodi
Semi di cumino	n.	10 semi
Anice stellato	n.	3 semi
Sale marino integrale grosso	g	10

**Recipiente per la macerazione:** bottiglia alta (la stessa in cui verrà poi conservato e servito l'olio).

## PREPARAZIONE

- Versare l'olio nella bottiglia scelta.
- Infilare tutte le spezie e il sale nella bottiglia dell'olio.
- Lasciare macerare a riposo per un mese in un luogo buio.

## Suggerimenti & Consigli

- *L'olio speziato è un trionfo di sapori, adatto per condire a freddo (cioè non deve essere usato per friggere, ma aggiunto dopo la eventuale cottura del cibo) qualsiasi piatto.*
- *Adattate sempre in percentuale le dosi alla bottiglia che avete scelto per l'olio*
- *Può essere conservato in uso per oltre sei mesi.*



*Scegliete sempre una bottiglia scura, perché l'olio si conserva meglio in quanto è sensibile alla luce*

*Bot. Hector ml 500  
Vetrerie Bruni*

# OLIO PICCANTE

Preparazione: 20 minuti

Macerazione: 4 mesi

## INGREDIENTI

Olio extra vergine di oliva ligure o gardesano	litri	1
Peperoncino in scaglie o in semi	g	90
Alloro in foglie	n.	2 foglie
Spicchi d'aglio pelati	g	20
Pepe verde in grani	n.	10 grani
Semi di finocchio	n.	10 semi
Sale marino integrale grosso	g	10

**Recipiente per la macerazione:** bottiglia alta (la stessa in cui verrà poi conservato e servito l'olio).

## PREPARAZIONE

- Versare l'olio nella bottiglia scelta.
- Schiacciare gli spicchi d'aglio e spezzettare le foglie di alloro
- Mettere il peperoncino, l'aglio schiacciato, l'alloro, il pepe e il sale nella bottiglia dell'olio.
- Lasciare macerare a riposo per un mese in un luogo buio.

## Suggerimenti & Consigli

- *L'olio piccante è adatto per insaporire a freddo (cioè non deve essere usato per friggere, ma aggiunto dopo la eventuale cottura del cibo) qualsiasi piatto.*
- *Adattate sempre in percentuale le dosi alla bottiglia che avete scelto per l'olio*
- *Può essere conservato in uso per oltre sei mesi.*



*Scegliete sempre una bottiglia scura, perché l'olio si conserva meglio in quanto è sensibile alla luce*

**Bot. Trinidad ml 500**  
Vetriere Bruni



## **LE SALSE AROMATICHE**

# SALSA WORCHESTER

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 40 minuti

## INGREDIENTI

Cipolla affettata finissima	g	100
Aceto di vino rosso	n.	2 cucchiai
Cannella in polvere	n.	1 pizzico
Chiodi di garofano	n.	2
Timo essiccato	n.	1 cucchiaino
Noce moscata in polvere	n.	2 pizzichi
Peperoncino in scagliette	n.	1 cucchiaino
Sale grosso	n.	2 cucchiaini
Acqua	ml	150
Vino marsala	ml	400

## PREPARAZIONE

- Mettere tutti gli ingredienti in una casseruola.
- Cuocere per 40 minuti a fuoco basso con il coperchio
- Filtrare utilizzando un imbuto con un pezzo di tela finissima almeno tre volte (*cambiando ogni volta la tela- potete utilizzare anche normali asciugamani da cucina o acquistare in un negozio di enologia gli appositi filtri*).
- Mettere la salsa liquida così ottenuta in piccole bottiglie con tappo ermetico e conservarle in frigorifero o in un luogo fresco e buio.

## Suggerzioni & Consigli

- *La salsa worchester è fondamentale per la preparazione della salsa Cocktail e per aromatizzare molte altre preparazioni.*
- *Può essere conservato in uso per oltre sei mesi se tenuta in frigorifero.*



*Bot. Sinfonia ml 100  
Vetriere Bruni*