

SALSE E SUGHI

# Salsa olandese

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



Preparare una perfetta **salsa olandese** in casa può sembrare una sfida insormontabile, soprattutto per il timore che le uova si straccino o che l'emulsione impazzisca. In realtà, basta padroneggiare il calore del bagnomaria dolce e versare il burro fuso a filo, lentissimamente, per ottenere un'emulsione liscia e voluttuosa. Questa preparazione raffinata è l'accompagnamento ideale per moltissime pietanze.

È un grande classico servirla sopra dei deliziosi [Asparagi grigliati al limone](#) o per le tue [Uova alla Benedict](#). Se stai allestendo un buffet, puoi affiancarla ad altre salse deliziose come una [Salsa di noci](#) per i primi piatti o una fresca [Salsa verde cremosa allo yogurt](#).

Per un pasto equilibrato e ricco di sapore, prova ad abbinare questa delizia a un [Petto di pollo alla griglia con verdure](#), aggiungendo come contorno una croccante [Insalata di cavolo cappuccio](#). Con i giusti accorgimenti, porterai in tavola un tocco di alta cucina.

## INGREDIENTI PER LA SALSA OLANDESE

TUORLI D'UOVO 3

BURRO (preferibilmente chiarificato) - 130 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

ACQUA CALDA 1 cucchiaino da tavola

SALE

PEPE BIANCO (o pepe di Caienna) -

## PREPARA LA SALSA OLANDESE

**1** Sciogli il burro a fuoco dolcissimo in un pentolino, facendo attenzione a non farlo friggere o scurire, poi tienilo da parte mantenendolo tiepido.

Riempi per circa un terzo la casseruola con dell'acqua e portala a un leggero fremito per il bagnomaria. Assicurati che l'acqua bollente non tocchi mai il fondo della ciotola che

andrai a sovrapporvi, altrimenti i tuorli si coaguleranno troppo in fretta.

**2 Metti** i tuorli nella tua ciotola in vetro o acciaio, aggiungi il cucchiaino di acqua calda e il succo di limone fresco.

**Posiziona** la ciotola sopra la casseruola fumante e inizia a sbattere energicamente e senza sosta con la frusta a mano.

**3 Monta** il composto finché i tuorli non diventano chiari, gonfi e spumosi, raddoppiando di volume (ci vorranno circa 3-5 minuti).

**Sposta** momentaneamente la ciotola dal bagnomaria (ti consiglio di appoggiarla su un canovaccio per non farla scivolare) e inizia a versare il burro fuso a filo, lentissimamente, sbattendo ininterrottamente con la frusta per creare l'emulsione.

**4 Rimetti** la ciotola sul vapore per qualche secondo se noti che la salsa si sta raffreddando troppo e fa fatica a montare, ma fai sempre molta attenzione al calore eccessivo.

**Aggiungi** infine un pizzico di sale e di pepe bianco, mescola per bene un'ultima volta e servi immediatamente la tua meravigliosa salsa olandese!

## IDEE ALTERNATIVE

**Senza lattosio:** Utilizza esclusivamente un ottimo burro chiarificato che ne è naturalmente privo, oppure opta per una margarina vegetale adatta alle preparazioni a caldo.

**Light:** Sostituisci un terzo della quota grassa con dello yogurt greco intero a temperatura ambiente, da incorporare con estrema delicatezza a fuoco spento.

Variante WOW (Salsa Maltese): Sostituisci il cucchiaino di succo di limone fresco con del succo d'arancia rossa e unisci pochissima scorza grattugiata, per un condimento strepitoso da abbinare al pesce.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: L'acqua della casseruola per il bagnomaria deve mantenere un leggero fremito e non toccare mai il fondo della ciotola che andrai a sovrapporvi. Questo assicurerà che i tuorli non si coagulino troppo in fretta.

Lo sfizio in più: Aggiungi un pizzico di pepe di Caienna, ideale per donare una leggera nota piccante.

L'idea per i bambini: Usa questa spuma dorata per ricoprire verdure al vapore come patate o broccoli, trasformandole in una pietanza irresistibile.

Idea antispreco: La ricetta richiede 3 tuorli d'uovo. Non buttare gli albumi avanzati: conservali in un contenitore ermetico in frigorifero o congelali per preparare frittate leggere o meringhe.

## CONSERVAZIONE

Questa preparazione va servita immediatamente per gustarne la consistenza gonfia e spumosa.

Se dovesse avanzare, puoi conservarla in frigorifero in un contenitore di vetro chiuso ermeticamente per al massimo 24 ore. Per riutilizzarla, scaldala rigorosamente a bagnomaria molto dolce, aggiungendo pochissima acqua calda e sbattendo con la frusta.