

SALSE E SUGHI

Salsa rosa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **Salsa rosa** (o salsa cocktail) è la regina indiscussa degli antipasti italiani, capace di riportarci subito all'atmosfera delle feste. Imparare **come fare la salsa rosa** a regola d'arte è fondamentale per servire il classico [Cocktail di gamberi](#), ma la sua versatilità la rende perfetta per accompagnare [tartine](#) e pesci lessi. Il segreto per una riuscita eccellente parte da una base genuina: una [Maionese fatta in casa](#) soda e ferma, arricchita poi dal gusto agrodolce del ketchup, dal profumo del brandy e dal tocco speciale della salsa Worcestershire.

Se stai componendo un grande [buffet di antipasti](#) e cerchi altre salse cremose da affiancare a questa

salsa per [antipasti di Natale](#), le opzioni sono tantissime. Per rimanere sui sapori classici puoi proporre una [Salsa di noci](#) o un profumatissimo [Pesto di prezzemolo](#). Se invece vuoi dare un tocco più deciso e mediterraneo, l'[Agliata](#) e il Pesto alla trapanese sono alternative ricche di carattere che coloreranno la tua tavola.

INGREDIENTI PER FARE LA BASE DELLA SALSA ROSA (MAIONESE)

TUORLI D'UOVO Freschissimi e a temperatura ambiente - 2

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 240 gr

SUCCO DI LIMONE 15 gr

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER FARE LA SALSA ROSA (SALSA COCKTAIL)

KETCHUP 60 gr

SALSA WORCESTERSHIRE 2 cucchiaini da tè

BRANDY 1 cucchiaino da tè

PEPE NERO 1 pizzico

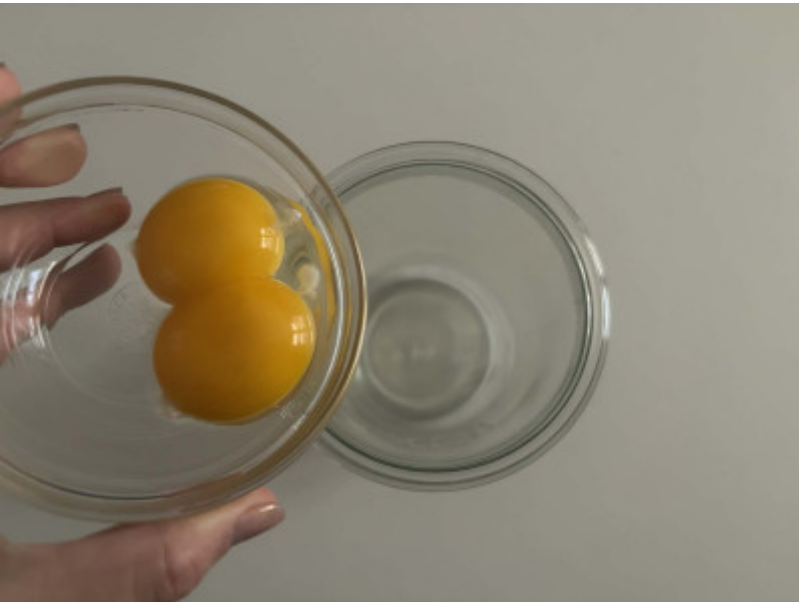
COME FARE LA SALSA ROSA

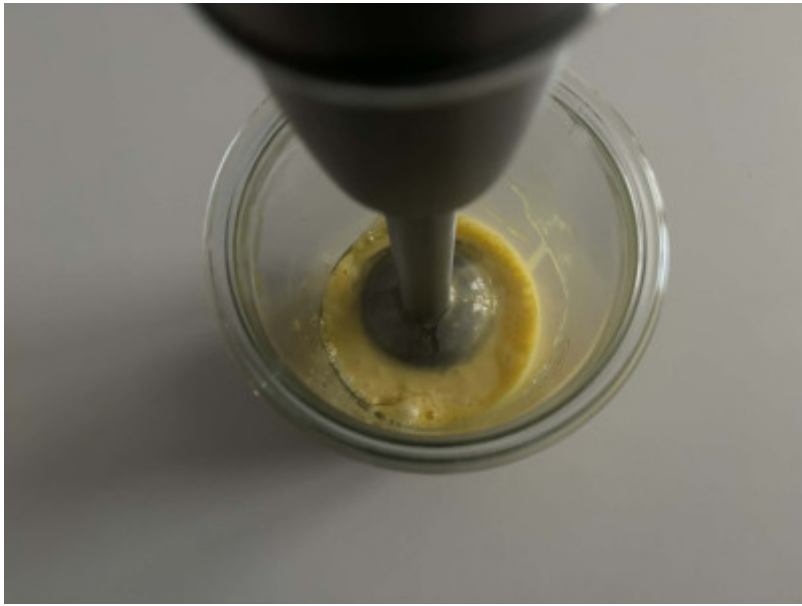
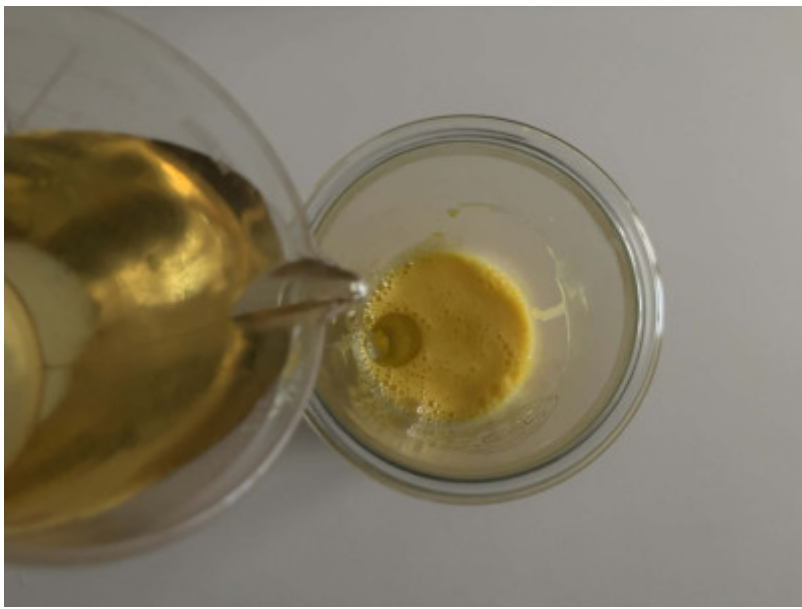
- 1 Prendi il boccale alto del tuo frullatore a immersione (o una ciotola stretta). Metti all'interno i due tuorli, il pizzico di sale e il succo di limone.

Consiglio: Assicurati che le uova non siano fredde di frigo, aiuterà l'emulsione.

Immergi il frullatore fino a toccare il fondo. Azionalo alla massima velocità e inizia a versare l'olio di semi a filo (lentamente e costantemente).

Non muovere subito il frullatore! Tienilo fermo sul fondo per qualche secondo finché vedi che la salsa bianca inizia a montare e "sbuffare" ai lati. Solo a quel punto, inizia a salire e scendere lentamente col frullatore per incorporare tutto l'olio. In pochi istanti avrai una maionese soda e compatta





2 Ora che hai la tua base bianca perfetta, trasferiscila in una ciotola più ampia per lavorarla

comodamente (se hai spazio puoi continuare nel boccale). Aggiungi il ketchup, la Salsa Worcestershire (che dà quella nota speziata inconfondibile), il cucchiaino di Brandy e una macinata di pepe. Amalgama tutto delicatamente con un cucchiaino o una spatola fino ad ottenere quel tipico colore rosa salmone omogeneo.

Assaggia: se la vuoi più rosa, aggiungi un altro goccio di ketchup.







3 Trasferisci la salsa in una bella ciotolina di servizio. È pronta per essere portata in tavola o usata per nappare i tuoi gamberetti.





IDEE ALTERNATIVE

Varianti di Pesto: Se vuoi offrire alternative alla base di maionese, punta sui grandi classici come il [Pesto alla genovese fatto in casa](#) o, per un sapore più rustico e invernale, il [Pesto di cime di rapa](#).

L'idea vegetale: Per chi cerca opzioni vegane o più leggere, il [Pesto di rucola veloce](#) o un saporito [Paté di olive in salamoia](#) sono perfetti sui crostini.

Sapori intensi: Accanto alla delicatezza della salsa rosa, potresti servire il [Bagnet verd](#) piemontese o il [Pesto di pomodori secchi](#) per un contrasto sapido.

L'idea internazionale: Vuoi uscire dai confini? Prova la freschezza dello [Tzatziki](#) originale greca o gioca con i contrasti orientali della [Salsa agrodolce](#).

L'idea WOW: Aggiungi alla salsa rosa un cucchiaino di senape per un gusto più intenso, oppure qualche goccia di Tabasco per una versione piccante che sveglia il palato.

CONSIGLIO

Trucco per una riuscita sicura: Se hai paura che la maionese impazzisca o hai pochissimo tempo, puoi utilizzare una maionese già pronta di ottima qualità come base. Il risultato sarà comunque buonissimo se dosi bene il brandy e la salsa Worcestershire.

Lo sfizio in più: Per una consistenza più spumosa, puoi aggiungere un cucchiaino di panna montata non zuccherata alla fine: la renderà delicatissima.

L'idea per i bambini: Se la salsa è destinata ai piccoli, ometti il brandy e il pepe. Otterrai una salsa rosa dolce e delicata che adoreranno con le patatine.

Idea antispreco: La salsa rosa non si butta mai! Se avanza, usala il giorno dopo per farcire dei **tramezzini con prosciutto cotto e insalata**, oppure per condire un'insalata di pollo lessato avanzato.

COME SI CONSERVA LA SALSA ROSA

La Salsa rosa fatta in casa si conserva in frigorifero per 2 o 3 giorni, tassativamente chiusa in un contenitore ermetico per non farle prendere odori. **Non provarci nemmeno a congelarla:** essendo un'emulsione a base di uova e olio, nel freezer si separerebbe diventando inutilizzabile.