

SALSE E SUGHI

Salsa vellutata tahina e limone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Sei alla ricerca di un condimento irresistibile per arricchire i tuoi piatti, ma hai paura di ottenere composti slegati, pastosi o grumosi? Niente panico: il segreto per una consistenza impeccabile sta tutto in un semplice gioco di temperature. Oggi scopriamo come preparare una perfetta **salsa vellutata tahina e limone**, un condimento cremoso e dal profumo mediorientale, ideale per accompagnare mille pietanze. Questa preparazione è un vero asso nella manica da tenere in frigorifero, perfetta da affiancare a un grande classico come l' [hummus di ceci](#).

Se la tua passione sono i sapori agrumati, puoi provare ad alternarla a una semplice [salsa mediterranea al limone](#)

. Per chi cerca idee fresche, una [salsa verde cremosa allo yogurt](#) o un [dressing proteico ai fiocchi di latte](#) sono ottime opzioni leggere e versatili. Se invece i palati esigono i capisaldi della cucina, non deluderà mai una buona [maionese fatta in casa](#) oppure una stuzzicante [vinaigrette senape e miele](#). Vuoi imbandire una tavola ricca per i tuoi ospiti? Lasciati ispirare da queste [6 salse e creme spalmabili fatte in casa per crostini, pane e antipasti sfiziosi](#). Ora allaccia il grembiule e scopriamo i passaggi per realizzare questa magia vellutata!

INGREDIENTI PER LA SALSA VELLUTATA TAHINA E LIMONE

CREMA DI SESAMO (tahina) - 60 gr

SUCCO DI LIMONE 1

ACQUA GHIACCIATA 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO (senza anima) - 1

SALE

CUMINO IN POLVERE opzionale -

PREPARA LA SALSA VELLUTATA TAHINA E LIMONE

1 Versa la tahina all'interno di una ciotola capiente.

Aggiungi il succo di limone appena spremuto, l'aglio tritato, il sale e il pizzico di cumino.

Mescola energicamente con l'aiuto di una frusta. Inizialmente la crema si indurirà e sembrerà "impazzire", assumendo un aspetto pastoso: è una normalissima reazione chimica, non allarmarti!

2 **Aggiungi** l'acqua ghiacciata a filo, a piccole dosi, mentre continui a sbattere con la frusta. L'acqua freddissima è il vero segreto per far montare la tahina e renderla chiara e spumosa.

Lavora il composto fino a ottenere una crema liscia, vellutata e omogenea. Se la preferisci più fluida per condire un'insalata, aggiungi semplicemente un altro cucchiaino d'acqua fredda.

Trasferisci la tua salsa vellutata in una ciotolina o in un vasetto di vetro e gustala subito sui tuoi piatti preferiti!

IDEE ALTERNATIVE

Variante verde: Frullando la crema ottenuta con un'abbondante manciata di coriandolo fresco o prezzemolo, otterrai un condimento verde brillante, dal sapore erbaceo e ancora più fresco.

Variante speziata alla paprica: Per un tocco di colore caldo e un sapore più robusto, basterà aggiungere mezzo cucchiaino di paprica affumicata durante la fase di mescolamento degli ingredienti secchi.

Senza glutine, vegana e senza lattosio: Questa ricetta base è già per sua natura priva di derivati animali, senza glutine e senza latticini. È perfetta per accontentare qualsiasi regime alimentare.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: L'acqua da aggiungere al composto deve essere rigorosamente ghiacciata. È proprio lo shock termico a permettere ai grassi del sesamo di emulsionarsi perfettamente con la parte liquida, sbiancando la salsa e rendendola spumosa.

Lo sfizio in più: Per smorzare il lieve retrogusto amaro tipico dei semi di sesamo, si può aggiungere un cucchiaino di sciroppo d'acero o di miele alla fine della preparazione. Bilancerà magnificamente l'acidità del limone.

L'idea per i bambini: I più piccoli potrebbero trovare il gusto dell'aglio e del cumino troppo intenso. Omettendo questi due ingredienti, si otterrà una deliziosa crema base in cui i bambini ameranno intingere bastoncini di carote, cetrioli o piccoli cracker.

Idea antispreco: Non gettare mai via la buccia del limone utilizzato per il succo! Grattugiala finemente e conservala in congelatore oppure uniscila a del sale grosso per creare un insaporitore naturale. Inoltre, per non sprecare nemmeno un grammo di tahina, preleva l'acqua ghiacciata della ricetta misurandola direttamente all'interno del barattolo ormai "vuoto" della crema di sesamo, agitando bene per raccogliere ogni residuo dai bordi.

CONSERVAZIONE

La preparazione si conserva in modo ottimale in frigorifero, all'interno di un barattolo di vetro con chiusura ermetica, per un massimo di 4 o 5 giorni. Riposando al freddo tenderà ad addensarsi leggermente: prima del servizio, basterà mescolarla in una ciotolina aggiungendo

qualche goccia di acqua o di limone per riportarla alla fluidità ideale.