

Quante volte ci è capitato di preparare una **salsa** per un pranzo in cui si hanno ospiti e si vorrebbe fare bella figura e questa, invece, risulta **troppo liquida**, rischiando di pregiudicare i nostri risultati finali?

A me, personalmente, è successo parecchie volte e un tempo m'ingegnavo con metodi empirici per porvi rimedio e farle prendere la giusta consistenza, prima di mettere in atto i consigli di nonna su **come fare addensare una salsa**.

Le tecniche per dare corposità a un sugo, a una salsa e a un fondo di cottura sono varie e molteplici, ma io ho trovato particolarmente validi questi semplici, ma efficaci, metodi:

Se nella preparazione sono presenti **legumi** o **verdura** è quasi sempre sufficiente passare brevemente al **mixer** il tutto per ottenere la densità che si desidera.

Se la preparazione è in prevalenza liquida si può seguire il metodo francese del **Beurre manié** ("burro maneggiato", col quale in Francia viene spesso spennellato l'interno della **baguette** prima della farcitura) o, per chi è allergico ai latticini o non vuole inserire il burro nella propria dieta, si può optare per il sistema che prevede l'impiego dell'**amido di mais**.

Nel primo caso si ammorbidisce accuratamente una noce di burro, aiutandoci con i rebbi della forchetta e, una volta che questa è diventata soffice, la si unisce a una quantità di farina bianca che abbia **lo stesso peso del burro**.

Si lavora ancora fino a quando i due ingredienti saranno ben amalgamati e poi si aggiunge il "burro maneggiato" alla salsa che si desidera rendere più densa **a caldo**: si lascia cuocere a fiamma bassa per 2-3 minuti (per togliere il sapore della farina e aumentare l'effetto addensante), mescolando col cucchiaino di legno, e poi si spegne il fuoco e si lascia riposare il tempo necessario per fare addensare la salsa.

Nel caso si voglia invece evitare l'impiego del burro, stemperate accuratamente pochissimo amido di mais in una bacinella con un po' di acqua o di liquido di cottura della salsa stessa.

Poi unitelo alla salsa e riportate il tutto al **punto di bollore**, mescolando sempre con cucchiaino di legno fino a che sarà raggiunta la densità voluta: l'amido di mais, a differenza della farina, non necessita di cottura.

Aggiungere la polpa bollita e schiacciata di **patate**, rende corpose minestre, minestrone e passati a base di verdura.

Le prime volte che si adottano questi metodi per concentrare e dare la giusta consistenza a salse e a composti troppo liquidi, vi consiglio di **usare poco addensante**: nel caso ce ne sia bisogno, potete sempre ripetere l'operazione, mentre una salsa indurita troppo o che abbia assunto la densità di una purea.....è ben dura da recuperare.

