



# CONDIMENTI

**ACETO, HARISSA E HOT SAUCE FATTI IN CASA  
CAROLINE DAFGÅRD WIDNERSSON**

FOTOGRAFIE DI MATILDA LINDEBLAD

Guido Tommasi Editore

# PER TUTTI I PIATTI ASCIUTTI E MONOTONI

---

La passione per vasetti e condimenti mi accompagna da tempo e fare conserve, mettere sotto sale, essiccare e marinare sono fra i miei hobby preferiti. In questo libro spiego come conservare alimenti e sapori sottovuoto, in vasetti o bottiglie. Per oltre un anno ho mescolato e frullato, bollito e rosolato, messo in dispensa e fermentato.

Mi sono ritrovata la sriracha sul soffitto in seguito all'esplosione di una bottiglia. In un caldo agosto ho sgominato una gang di moscerini della frutta veramente ostinati. Ho nutrito le madri dell'aceto come fossero figlie mie. Il tutto per mettere a punto i condimenti migliori. Questo libro è proprio un omaggio ai condimenti e spiega nel dettaglio come prepararli.

Alcuni forse si chiederanno perché dovrebbero perdere tanto tempo per preparare i condimenti in casa. Beh, perché i piatti al wok sono più buoni con la salsa alle ostriche fatta in casa, l'hamburger è migliore con il ketchup fresco e le ostriche diventano davvero speciali con la hot sauce artigianale. Inoltre nelle spezie e nelle salse, soprattutto in quelle asiatiche, si trovano spesso parecchi additivi. Se non siete amici del glutammato monosodico, l'additivo E621, avete un motivo in più per preparare in casa salse e miscele di spezie.

Di molte ricette di questo libro esiste un'infinità di varianti e spesso la ricetta originale è top secret. Le mie ricette reinterpretano alcuni condimenti più o meno famosi, adattandoli alla cucina casalinga.

Preparare i condimenti in casa vi permette anche di aggiustare il sapore in base ai vostri gusti. Potete utilizzare le mie ricette come base e sperimentare liberamente per mettere a punto i sapori che preferite. Se vi piace il piccante, preparerete la hot sauce con un peperoncino forte. Se preferite il ketchup dolce, potete aumentare la quantità di zucchero della ricetta.

In generale, queste ricette sono abbastanza semplici, ma alcune richiedono un po' più di tempo e altre contengono materie prime insolite. Il vantaggio è che il tempo che si impiega a prepararle è spesso proporzionale alla conservazione: se la ricetta è lunga, in genere il condimento si conserva a lungo. La scadenza esatta è quasi impossibile da definire e a volte non si riesce a indicare entro quando è preferibile consumare il prodotto. Dovrete affidarvi ai vostri sensi: osservare, annusare e assaggiare. Se ha un bell'aspetto e profuma, in linea di massima è anche buono da mangiare.

Se non sapete che ricetta scegliere, vi consiglio la cipolla in polvere di pag. 123! È una piccola rivoluzione in vasetto: aggiunge profondità e dolcezza a tantissimi piatti e non è paragonabile all'equivalente che trovate in commercio. Un'altra ricetta squisita è la salsa hoisin di pag. 59!

*Buon lavoro!  
Caroline*





1

2

8

10

9

3

11

4

12

5

6

13

7

14

15

## SALSA CHILI DOLCE

### circa 1 litro

500 g di peperoncino rosso  
senza semi  
3 spicchi d'aglio  
350 ml di aceto forte  
350 ml d'acqua  
500 g di zucchero

1. Pelate gli spicchi d'aglio e tritateli grossolanamente insieme al peperoncino.
2. Frullate tutti gli ingredienti in un mixer fino a ottenere una salsa corposa, non del tutto omogenea.
3. Versate la salsa in una casseruola a fondo spesso e portate a ebollizione. Abbassate il fuoco e fate sobbollire per circa 35-40 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché la salsa non si addensa.
4. Versate la salsa in bottiglie pulite con tappo ermetico. Si conserva in frigorifero per diversi mesi.

## OLIO PICCANTE DEL SICHUAN

### circa 500 ml

700 ml di olio di semi  
di colza o di arachidi  
½ cucchiaino di semi  
di coriandolo interi  
2 anici stellati interi  
2 capsule di cardamomo  
nero  
6 capsule di cardamomo  
verde  
1 bastoncino di cannella  
3 spicchi d'aglio pelati  
3 cm di zenzero sbucciato  
e tritato grosso  
1 cucchiaino di sale  
150 g di peperoncino  
essiccato (de arbol o simili)  
2 cucchiaini di pepe  
del Sichuan

1. Scaldate l'olio a 110°C in una casseruola.
2. Mentre l'olio si scalda, tostate in padella le spezie essiccate (tranne il peperoncino e il pepe del Sichuan) e pestatele grossolanamente in un mortaio.
3. Versate le spezie, l'aglio e lo zenzero nell'olio caldo e soffriggete per 10 minuti, in modo da insaporire l'olio.
4. Togliete lo stelo e i semi dai peperoncini, quindi pestateli nel mortaio. Mettete i peperoncini, il pepe del Sichuan e il sale in un vasetto di vetro e versatevi sopra l'olio caldo filtrato, eliminando le spezie, l'aglio e lo zenzero.
5. Fate riposare l'olio per almeno 3 ore o, se possibile, per una notte, prima di utilizzarlo.

Questo olio piccantissimo è un ingrediente e un condimento molto utilizzato nella cucina del Sichuan. È ottimo sui ravioli insieme all'aceto nero. Un consiglio: filtrando circa 200-300 ml di olio con un filtro da caffè, potete ottenere sia un olio puro che un olio grezzo. Un vero condimento due-in-uno.





## ACETO

1. Crema di balsamico
2. Aceto al sambuco
3. Aceto di vino bianco
4. Aceto di malto
5. Aceto allo scalogno
6. Aceto ai lamponi
7. Aceto di vino rosso
8. Aceto di mele
9. Aceto al dragoncello



## PASTA DI FAGIOLI E CHILI

### circa 200 ml

200 g di peperoncino rosso  
senza semi  
100 ml di fagioli neri fermentati,  
sciacquati e tritati  
50 ml di olio di semi di colza  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di chinkiang  
(aceto nero cinese)

1. Tritate finemente il peperoncino.
2. Fate saltare il peperoncino e i fagioli neri in padella con l'olio a fiamma moderata per 2-3 minuti.
3. Aggiungete lo zucchero e fate sobbollire per altri 3 minuti, quindi aggiungete l'aceto mescolando. Abbassate il fuoco e fate sobbollire per altri 5 minuti.
4. Togliete dal fuoco e fate raffreddare. Versate in un vasetto di vetro pulito con coperchio ermetico. Si conserva 1 mese in frigorifero.

La pasta di fagioli e chili è tipica della cucina cinese del Sichuan. Questa variante è perfetta per il wok. Ad esempio, potete saltare la pancetta a listarelle nel wok con questa pasta, aggiungendo i cipollotti a fine cottura per ammorbidirli. Servite con riso, olio piccante e aceto chinkiang.

## PASTA AL CHIPOTLE

### circa 200 ml

1 peperone rosso  
4 peperoncini rossi  
2 chipotle essiccati  
1 peperoncino ancho  
1 cucchiaino di olio d'oliva  
1 cucchiaino di aceto di vino bianco  
1/2 cucchiaino di sale

1. Accendete il forno a 230°C in modalità grill e abbrustolite il peperone e i peperoncini freschi per circa 15 minuti (devono diventare completamente neri). Trasferiteli in una terrina, coprite con la pellicola e fate riposare per circa 15 minuti.
2. Mettete in ammollo i peperoncini essiccati in acqua calda per 20 minuti.
4. Eliminate i semi e la buccia nera dal peperone e dai peperoncini, quindi togliete i semi dai peperoncini ammorlati.
5. Tritate il tutto grossolanamente e frullate con l'olio e l'aceto fino a ottenere una pasta, quindi salate.
6. Versate in un vasetto di vetro con coperchio ermetico. Si conserva in frigorifero per circa 2 mesi ed è ottima su marinate e piatti che richiamano un piccante morbido e lievemente affumicato.

Per preparare un gustoso ripieno per i tacos, condite una bistecca con la pasta al chipotle e grigliatela a lungo a calore indiretto. Oppure aggiungete la pasta alla maionese per ottenere una versione piccante che è ottima con le pannocchie grigliate.

Harissa, pasta d'aglio confit, pasta di curry gialla,  
pasta di curry verde, pasta di fagioli e chili, pasta al chipotle.



# INDICE ANALITICO

Numero in corsivo = pagina con foto

aceto, ricetta base 76  
aceto ai lamponi 75, 80, 81  
aceto al dragoncello 75, 80, 81  
aceto al sambuco 75, 81  
aceto allo scalogno 75, 80, 81  
aceto aromatizzato 80, 81  
aceto di champagne 77  
aceto di malto 75, 78  
aceto di mele 75, 77  
aceto di vino bianco 75, 77  
aceto di vino rosso 75, 78  
aglio in polvere 103, 123  
aioli 27

bimi al vapore con salsa alle ostriche e scalogno fritto 64, 65  
brown sauce inglese 55, 56  
buttermilk fried chicken con maionese e salsa barbecue ssam 30, 31

cenere di porro 103, 126, 127  
chimichurri 55, 66, 67  
chipotle hot sauce 35, 42  
chutney di mango 85, 94, 95  
ciliegie sottaceto 89  
cipolla in polvere 103, 122, 123  
cipolla sottaceto 85, 86  
condimento ai funghi 55, 66  
conserva di funghi 85, 93  
crema di balsamico 75, 81

curry dell'India del nord 103, 116, 117

digionese 15, 28, 29  
dragoncello sottaceto 85, 86  
dukkah 103, 107

five spice 103, 113  
funghi in polvere 124  
funghi sottaceto alla soia 92  
furikake 103, 108, 109

garam masala 103, 116  
gari 85, 93  
gomasio 103, 109  
granchio blu saltato al wok con sambal badjak 44, 45

harissa 100, 106  
herbes de Provence 103, 125,  
hot sauce americana 35, 40, 41  
hot sauce messicana 35, 43  
hot sauce pina y aji amarillo 35, 42  
hot sauce verde 35, 43

jalapeño sottaceto 85, 86, 87  
jerk spice 103, 110, 111

ketchup al curry 15, 24, 22  
ketchup classico 15, 22, 23  
ketchup di pomodori ciliegini

al forno 15, 22

limoni in conserva 85, 88, 89

maionese al coriandolo 28, 29  
maionese al tartufo 28, 29  
maionese alla soia 15, 28, 29  
maionese allo zenzero 28, 29  
maionese classica 15, 26  
maionese di avocado senza uova 15, 26  
maionese giapponese 15, 27

olio all'aglio 120, 121  
olio all'aroma di griglia 100, 126  
olio piccante del Sichuan 35, 50  
ostriche con vinaigrette di scalogno 78, 79

pasta al chipotle 100, 104, 105  
pasta d'aglio confit 100, 105, 120, 121  
pasta di curry gialla 100, 105, 119  
pasta di curry verde 100, 105, 118, 119  
pasta di fagioli e chili 100, 104  
pebre 55, 61  
persillade 103, 124

pomodori verdi sottaceto 90, 91  
porro in polvere 103, 124  
purea di pomodoro 15, 24, 25

ricetta base dell'aceto 76  
rub per barbecue 103, 110

sale al sedano 103, 129  
sale al sedano alternativo 103, 129

sale alla cenere 103, 126  
sale alle erbe aromatiche 103, 125

sale aromatizzato alla siciliana 103, 129

salsa alle ostriche 55, 62, 64  
salsa alle prugne 55, 62, 63  
salsa barbecue americana 55, 60

salsa barbecue bulgogi 55, 60

salsa barbecue ssam 55, 60  
salsa chili classica 15, 24, 25  
salsa chili dolce 35, 50, 51  
salsa hoisin 55, 58, 59

salsa lizano 61

salsa ponzu 55, 59

salsa taco 55, 66

salsa teriyaki 59

salsa worcester 55, 56, 57

sambal badjak 35, 46

sambal oelek 35, 46, 47

semi di senape sottaceto

85, 92

senape a grana grossa 15, 18, 19

senape americana 18, 19

senape di Digione 15, 18, 19

senape dolce 15, 18, 19

sgombro alla griglia con pomodori verdi sottaceto e crescione 90, 91

sottaceti da antipasto 96, 97

sottaceti vietnamiti 85, 89

spezie per brodo 103, 114

spezie per carne di maiale 103, 114

spezie per insalate 103, 125

spezie per pesce 103, 115

spezie per pollo 103, 115

spezie per tacos 103, 113

sriracha 35, 48, 49,

tahin 100, 106

tapenade al tartufo 100, 120

za'atar 103, 107

**CONDIMENTI** Questo libro contiene tante ricette per preparare in casa una grande varietà di condimenti, dalla salsa chili dolce alle spezie per i tacos, dalla saporita hot sauce americana alla piccante harissa tunisina.

È un invito a cuocere, frullare, macinare, fermentare e mettere in dispensa. Perché i piatti al wok sono più buoni con la salsa alle ostriche fatta in casa, la vinaigrette è più appetitosa con il vostro aceto e le ostriche diventano davvero speciali con la hot sauce fermentata artigianalmente.

Trascurare il ketchup o la maionese è un peccato, quando passiamo ore ai fornelli per preparare hamburger con tagli di carne scelti, panbrioche appena sfornati e patatine a tripla frittura. È un po' come tirarsi a lucido per un appuntamento e poi dimenticarsi di lavare i denti prima di uscire.

Questo libro è un omaggio ai condimenti e una guida per prepararli in casa. Le ricette non sono difficili. Alcune richiedono un po' più di tempo, altre contengono materie prime poco comuni, ma in genere sono poco impegnative e la ricompensa è sempre altissima.

**CAROLINE DAFGÅRD WIDNERSSON** è cuoca freelance e food designer. Collabora con grandi aziende del settore alimentare e con le maggiori riviste di cucina svedesi.

**20 €** IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 279 7



9 788867 532797



Guido Tommasi Editore  
[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)