



Tabelle legature

Oltre alla proprietà di modificare il colore e il sapore degli alimenti, le **legature proteiche d'origine animale** hanno potere emulsionante e di ritenzione dell'acqua.

Tali legature sono così identificabili:

- uova e derivati;
- panna e burro;
- caseina del latte;
- sangue e fegato;
- coralli di crostacei, fegato dei pesci;
- colla di pesce, gelatina (ottenuta per idrolisi parziale del collagene d'origine animale; estratti di lisce o cartilagini di pesci, pelle, ossa, tessuti di animali).

Le **legature proteiche di origine vegetale** si ottengono dai semi di soia, colza, girasole, fave. Questi ingredienti sono utilizzati sotto forma di farine, semole o proteine isolate, così come il glutine del grano e le proteine del mais. Si tratta, comunque, di prodotti utilizzati principalmente in laboratori di cucina e pasticceria a livello industriale.

LEGATURE ALL'AMIDO

Amido impiegato a secco

Prodotti utilizzati	Tecnica d'esecuzione	Esempio di utilizzo
Farina torrefatta	<ul style="list-style-type: none"> - Colorare al forno - setacciare - spolverare o infarinare l'alimento e sottoporlo al calore 	Cotture ragù: <ul style="list-style-type: none"> - vitello marenco - stufati

Amido unito a un corpo grasso

Prodotti utilizzati	Tecnica d'esecuzione	Esempio di utilizzo
Burro manipolato	Burro in pomata unito in uguale quantità a farina: <ul style="list-style-type: none"> - incorporare poco alla volta nel liquido in ebollizione - agitare energicamente con una frusta - cuocere alcuni minuti 	Per salse espresse, al vino rosso e per mettere a punto finale una salsa
Roux: <ul style="list-style-type: none"> - bianco - biondo - bruno 	Burro fuso (60 g) con la farina (60 g per 1 l) cottura dolce e prolungata in base al colore richiesto; <ul style="list-style-type: none"> - aggiungere il roux freddo al liquido in ebollizione - muovere energicamente con una frusta - cuocere 30 minuti 	Roux bianco: <ul style="list-style-type: none"> - besciamella e derivati - vellutate di vitello, volatile e pesce - potage, creme e vellutate Roux biondo: <ul style="list-style-type: none"> - salsa americana Roux bruno. <ul style="list-style-type: none"> - salsa spagnola e demi-glace

Amido diluito (acqua, fondi, vini e alcol)

Prodotti utilizzati	Tecnica d'esecuzione	Esempio di utilizzo
Fecola Arrow-root Maizena	<ul style="list-style-type: none"> - Diluire il prodotto in un liquido freddo - versare progressivamente nella preparazione liquida in ebollizione - rimuovere energicamente con una frusta 	<ul style="list-style-type: none"> - Fondo bruno di vitello - Jus legato - Salsa bigarrade - Messa a punto di salse



R. Abbondio
M. Felline
I. Pollini
Il Nuovo
Cucinabile



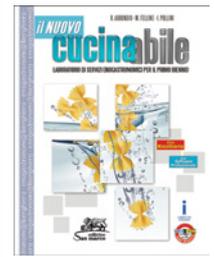
Prodotti utilizzati	Tecnica d'esecuzione	Esempio di utilizzo
Crema di riso Crema d'orzo Crema di mais	- Diluire il prodotto in un liquido freddo - versare progressivamente nella preparazione liquida in ebollizione - rimuovere energicamente con una frusta	- Potage (creme e vellutate) - Alimentazione infantile
Riso Tapioca Semola di grano Semola di mais	Versare a pioggia nel liquido bollente da legare rimuovendo con una frusta	- Bisques di crostacei - Potage - Guarnizione di potage - Gnocchi alla romana - Polenta - Pudding (di riso, di tapioca, ecc.)
Mollica di pane Pane grattugiato	- Ammollare la mollica nel latte o nella panna - mixare e unire alla preparazione	Farce
Purea di frutti e di legumi	Generalmente come nei potage sono aggiunti crudi durante la cottura	- Potage (legumi freschi, secchi, ecc.) - Puree di legumi e frutta

LEGATURE PROTEICHE DI ORIGINE ANIMALE

Prodotti utilizzati	Tecnica d'esecuzione	Esempio di utilizzo
Uova intere	- Versare progressivamente il latte bollente sulle uova già battute - passare e schiumare	- Appareil crème caramel, viennese, ecc. - Farce per paté
Rossi d'uovo (o utilizzati con interi)	- Versare progressivamente il liquido (fondo, consommé) non eccessivamente caldo sulle uova già battute - passare e schiumare	Appareil per royale
Rossi uniti a zucchero	- Versare progressivamente il latte bollente e zuccherato sulle uova battute e zuccherate - passare e schiumare oppure - cuocere senza bollire	- Appareil diversi - Crema inglese - Appareil per gelati - Appareil per bavaresi
Rossi uniti a panna (liason)	- Versare una piccola quantità di liquido bollente sulla miscela per diluirla - versare poco alla volta la legatura nel resto del liquido da legare - cuocere senza bollire	- Consommé legati - Legature di potage - Legatura per bianchetto
Rossi o interi (utilizzati come seconda legatura)	Nelle preparazioni in cui la legatura di base è l'amido e la seconda sono le uova (crema pasticcera), è possibile portare a ebollizione.	- Crema pasticcera - Salsa Mornay
Rossi a crudo (usati come emulsionante)	<i>(Vedi pag. 330 del libro "Le salse emulsionate a freddo")</i>	Maionese e derivati
Rossi semicoagulati (utilizzati come emulsionante)	<i>(Vedi pag. 331 del libro "Le salse emulsionate a caldo")</i>	- Olandese e derivati - Zabaione e derivati



R. Abbondio
M. Felline
I. Pollini
Il Nuovo
Cucinabile



Prodotti utilizzati	Tecnica d'esecuzione	Esempio di utilizzo
<p>Sangue:</p> <ul style="list-style-type: none"> – maiale, selvaggina e volatile. <p>Coralli di crostacei</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Diluire il sangue o il corallo con del liquido caldo – versare progressivamente la legatura nella preparazione – proseguire la cottura evitando l'ebollizione (se nella legatura è presente dell'amido è possibile portare all'ebollizione per alcuni minuti) 	<ul style="list-style-type: none"> – Civet – Coq au vin – Salsa americana
<p>Legatura per emulsione di corpo grasso</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Il burro o altri corpi grassi vanno aggiunti in piccole quantità e emulsionati, frustando e muovendo in senso rotatorio il recipiente – non portare più all'ebollizione 	<ul style="list-style-type: none"> – Burro bianco e fuso – Burri emulsionati – Finitura di salse e potage

LEGATURE PER RIDUZIONE

Prodotti utilizzati	Tecnica d'esecuzione	Esempio di utilizzo
<p>Legatura per riduzione di fondi, fumetti e jus</p>	<p>La riduzione di fondi, fumetti e salse provoca l'evaporazione dell'acqua e la concentrazione dei succhi e delle sostanze gelatinose. Il liquido così ottenuto acquista una consistenza sciropposa, brillante e saporita (principio della fabbricazione delle glasse). La riduzione è può essere usata pura, con aggiunta di panna e/o burro emulsionato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Glacé di carne, di pesce, di volatile, ecc. – Tutte le salse "vino bianco" o "vino rosso" realizzate con fumetto o la cottura dei pesci affogati con poco liquido o brasati