



Le minestre chiare e legate

Le minestre: la classificazione

Le minestre si dividono in due grandi famiglie, le **minestre chiare** e le **minestre legate**; le seconde si scompongono ulteriormente in più categorie.

Le minestre chiare

Le minestre chiare si distinguono in relazione al fatto che:

- **non hanno subito una chiarificazione**; si parla allora di **brodi** che si classificano a loro volta in brodi di legumi o vegetale, di carne o di ossa, di volatile;
- **hanno subito una chiarificazione**; si indicano in questo caso con il termine **consommé**, che può essere di manzo, di volatile, di pesce, di crostacei o di selvaggina.

Con il termine **chiarificare** si intende l'operazione che consiste nel rendere chiaro il brodo grazie alle proteine del bianco delle uova, della carne che, coagulando progressivamente, trattengono le impurità presenti nel brodo stesso. Con questa espressione si intende, però, anche dar ulteriore sapore, grazie all'aggiunta di carne macinata (manzo, volatile, pesce, selvaggina a seconda del caso) e di una guarnizione aromatica (porri, sedano, carote, cipolle, ecc.).

Nel tomo B si trova la tecnica di preparazione.



Le minestre legate

Le minestre legate sono preparazioni composte ottenute da brodi e/o da prodotti come la carne, il pesce, gli ortaggi e le piante aromatiche, la cui consistenza è stata modificata grazie all'apporto di **elementi di legatura**, rappresentati da:

- rossi d'uovo;
- fecola o amido (patate, purea di legumi freschi o secchi, farine sotto la forma di roux, tapioca, maizena);
- panna o burro.

La realizzazione delle minestre legate mediante un fondo bianco o un fumetto è simile a quella di numerose salse bianche di base. Tali minestre necessitano di un'attenzione particolare per quanto riguarda la tecnica d'esecuzione di ogni singola preparazione. Mentre nelle minestre chiare una volta ottenuto il fondo, e di conseguenza il consommé, la difficoltà risiede nell'eventuale guarnizione, nelle legate si devono usare accortezze diverse per ogni singola preparazione.



La classificazione delle minestre legate

Si possono distinguere vari tipi di minestre legate. Prendiamone in esame le caratteristiche principali. Nel tomo B e nei ricettari si trovano le loro tecniche di preparazione.

Vellutate

Le vellutate sono minestre realizzate a partire da un eccellente fondo bianco di vitello, di volatile o di pesce, legate poi con roux, panna e rossi d'uovo.

Crema

Le creme si differenziano dalle vellutate perché non sono legate con il roux e i rossi d'uovo ma soltanto con la panna, anche se, in alcuni casi, per legare si usa la crema di riso o la maizena.

Creme fredde

Preparazioni gradevoli e rinfrescanti, adatte per cominciare un pasto in estate, le creme fredde non trovano posto in una classificazione rigorosa delle minestre legate. La loro composizione associa sovente più tecniche di base (fondo bianco, consommé, puree di legumi cotti o crudi, puree di frutta). Tali creme sono servite più liquide rispetto a quelle tradizionali. In particolare, bisogna ricordare che va evitata l'aggiunta finale di burro, perché altrimenti solidifica in superficie.

Puree/passate di legumi freschi e secchi

Si tratta di preparazioni composte da legumi (piselli, fagioli, lenticchie, ecc.) freschi o secchi. Dopo aver preparato con molta attenzione le puree di legumi senza andare a modificare in maniera sostanziale le caratteristiche organolettiche del legume in questione, si andrà ad aggiungere la purea a un fondo, per rendere la minestra della giusta densità.

Minestre non passate

In questo tipo di minestra gli ortaggi impiegati sono tagliati in modo regolare e, a seconda del taglio usato, la minestra prenderà il nome del taglio stesso (per esempio paysanne).

Minestre speciali

Fanno parte di questa categoria tutte quelle minestre in cui l'elemento di base è costituito da prodotti pregiati e di non facile reperibilità sul mercato. Ne costituiscono alcuni esempi: Bisque d'homard, Bisque d'écrevisse.

Minestre nazionali e regionali

Si tratta di quei potage propri di una nazione e di una regione, conosciuti, però, a livello internazionale. Si possono citare quali esempi certamente noti:

- *Minestrone* Italia
- *Gazpacho* Spagna
- *Soup à l'oignon* Francia

La **zuppa** è un tipico piatto in cui trova posto, come integrazione, il pane. Sembra che l'origine di tale pratica sia nata nel Medioevo, o forse anche prima, quando le stoviglie erano un "lusso" per pochi e quindi una fetta di pane era il "supporto" su cui venivano poste le vivande e anche gli intingoli, più o meno brodosi. Da lì a finire in pentola il passo fu breve.

