

Salsa Fantômas

Si maschera bene e si esprime pure bene in diversi contesti. Dal crostino per l'aperitivo, al pinzimonio, al condimento di verdure crude o lesse, "polifoniche" o "monodiche" che siano (dall'insalata di patate lesse sole, al misto crudo e / o cotto, secondo stagione, gusti e disponibilità).

Utilizzo un mortaio in ceramica con l'interno rigato dove pesto insieme, con pazienza, ma non troppo finemente: un cucchiaino di semi di lino e uno di semi di sesamo leggermente tostati, un po' di sale grosso, mezzo cucchiaino di estragone (dragoncello, ovvero Artemisia "dracunculus", ottimo esaltatore degli altri aromi) secco, un cucchiaino di curry, mezzo cucchiaino di semi di cumino, un cucchiaino di semi di coriandolo.

Naturalmente le dosi sono indicative e variabili a seconda dei gusti. Con quelle suggerite si realizza una scodella di salsa atta a soddisfare crostini/tartine/verdure al pinzimonio per circa 6 persone e a condire una ricca terrina di verdura.

Nella scodella dove la si serve o nella terrina dove eventualmente sono condite le verdure, metto il composto, aggiungendo due / massimo tre cucchiaini di maionese, olio di semi di canapa e di oliva extravergine in parti uguali. Amalgamare bene regolando la densità a seconda dell'uso e del gusto. Una volta ben mescolata è pronta per essere usata.

B.A.