DENNER

Quattro sfiziose varianti dip per carne o verdura



It's dip time! Questa settimana vi presento quattro salsine squisite per antipasti, pietanze per le feste e in genere per tutto quello che sta bene con un po' più di sapore.

Le salsine, le dip, sono a mio parere fantastiche, facili da preparare e si possono usare in mille modi. Si possono spalmare su pane tostato e servire con l'aperitivo. Vanno bene per la fondue chinoise o per altre pietanze a base di carne o, mmh... per intingervici verdure crude tagliate a strisce. Ma anche come snack o per gli antipasti.

Non devono sempre essere salsine cocktail e compagnia bella. Qui vi presento qualcosa di più creativo come la salsa al rosmarino o la mousse di zucca che fanno una gran bella figura sul tavolo imbandito per le feste.

Ingredienti

- 1 peperoncino, senza semi e tagliato a pezzettini
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiai di Quark
- 2 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1/2 cucchiaino di salsa Worcestershire
- 1 manciata di semi di melagrana
- Sale, pepe

Preparazione

1. Mettere tutti gli ingredienti in una terrina e ridurli in purea.
2. Condire a piacere.

Ingredienti

- 2 cucchiai di Quark
- 2 cucchiai di maionese
- 2 rametti di rosmarino, triturato

- ½ limetta, succo e scorza grattugiata
- 10 g di burro
- Sale

Preparazione

1. Riscaldare il burro e il rosmarino in una padella, a bassa temperatura.
2. Smorzare con il succo della limetta.
3. Filtrare il liquido con un colino in una terrina.
4. Mescolarlo con il Quark, la maionese e la scorza grattugiata della limetta. Salare a piacere.

Ingredienti

- 1 cucchiaio di senape di Digione
- 1 cucchiaio di senape dolce
- 1 cucchiaio di miele floreale
- 1 cucchiaio di Quark
- 1 cl di Calvados

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti fino a formare una massa cremosa.

Ingredienti

- Circa 200 g di zucca, tagliata a pezzettini
- 1 pezzo di zenzero, pelato e tagliato a pezzettini
- 2 cucchiai di Quark • 1 cucchiaio di cocco grattugiato
- Sale

Preparazione

1. Cuocere la zucca in acqua salata in ebollizione e scolare.
2. Ridurre in purea la zucca cotta con lo zenzero, il Quark e il cocco grattugiato e condire a piacere.