

POTAGES

La caratteristica dei "Potages"

Le minestre vengono divise in due principali gruppi: MINESTRE CHIARE e MINESTRE LEGATE.

Le MINESTRE CHIARE comprendono i: "BOUILLONS" e i "CONSOMMÉS"

Le minestre LEGATE comprendono: CREME VELLUTATE PUREES MINESTRE NON PASSATE

MINESTRE SPECIALI

MINESTRE STRANIERE

CONSOMMÉS

Brodo di provenienza varia, BONIFICATO E CHIARIFICATO. (carni tritate unite ad una mirepoix e aromi) cotti e poi passati allo staccio.

Esso può venire servito: Caldo o freddo, al Naturale o accompagnato da guarnizioni diverse che conferiscono diversi nomi.

BOUILLON

Fondo di cottura di carne ed ossa di manzo, unito a legumi ed erbe aromatiche.

VELOUTÉS

Essa ha per base sia una vellutata di volatili, sia un fondo bianco, oppure di pesce. Normalmente essa é composta da un Roux bruno bagnato con il fondo di base. La "vellutata" rappresenta la metà della zuppa, la purea che la caratterizza un quarto, e la bagnatura per la messa a punto un'altro quarto. (questa purea può essere di: pesci, volatili, selvaggina, di legumi, di crostacei). Le vellutate vengono poi legati con la panna i rossi d'uovo, burro.

CRÉMES

Le creme si differenziano dalle vellutate per il motivo che il latte rimpiazza una parte del brodo di cottura e di messa a punto, in oltre non sono legate.

PURÉES

Sono a base di purea di legumi, per il cui legamento

PURÉES

vengono utilizzate delle "leguminacee" ricche di fecola.

Esistono due tipi di purea, es. quella di patate (Parmentire) piselli verdi e secchi (st. Germaine) che sono alla base di numerosi altri derivati. Quest'ultimi sono semplicemente ottenuti per l'aggiunta di un elemento nuovo che dà il caratteristico nome al Pura.

POTAGES OU SOUPES

Si trovano sotto questo capitolo le minestre non passate, di stile un poco paesano, del quale il tipo principale é la minestra di cavoli, così anche tutte quelle di legumi che sono assai spesse.

'I CONSOMME

Consommé Carmen

Arricchito di purea di pomodori, peperoni in Julienne e riso.

Consommé Célestine

Consommé di manzo, guarnito di crespelle alle erbe, tagliate en Julienne.

C. aux diablottins

Guarnito di crostoni al formaggio rilevati con paprica.

Consommé double

Piú concentrato perché ricavato con doppia quantità di carne per la stessa dose di liquido.

Consommé Hongroise

Con interiora di volatili, paprica, pomodoro.

Consommé julienne

Con varietà di legumi tagliati en Julienne.

C.à la madrilène

Consommé profumato al madera, con un fumet di sedano, dadini di pomodoro.

C. à la moelle

Guarnito con dadini di midollo.

C. Monte carlo

Guarnito di profiterols, regalie di pollo e lattuga.

Consommé princesse

Consommé di volatili alla tapioca, guarnito di regalie di volatili, e punte d'asparagi.

Consommé printanière

Di volatili, guarnito con dadini di legumi.

Consommé royale

Di colatili, guarnito di dadini di crema reale.

Consommé Xavier

Con guarnizione di uova battute alle erbe fini.

CREME

<u>Crème Dubarry</u>	Potage legato con fondo di cottura di cavolfiori, e guarnito di piccole punte di cavolfiore.
<u>Crème portugaise</u>	A base di pomodoro
<u>Crème à la reine</u>	Crema di riso e brodo di pollo con dadini di pollo.
<u>Veloutés Agnes Sorel</u>	Vellutata di volatili al fumet di funghi, guarnita da una Julienne di: Volatili, lingua, funghi.
<u>Bisque d'ecrevisses</u>	Vellutata di gamberetti, guarnita con code degli stessi.
<u>Crème Argenteuil</u>	crema di asparagi.
<u>Purée Clamart</u>	purea di piselli freschi, con crostoni.
<u>Purée Condé</u>	Purea di fagiolini rossi.
<u>Purée Conti</u>	Purea di lenticchie con crostoni.
<u>Purée Creçy</u>	Purea di carote e patate.
<u>Purée Esaü</u>	Purea di lenticchie
<u>Purée Faubonne</u>	Purea di fagioli bianchi, guarnita con Julienne di legumi.
<u>Purée Freneuse</u>	Purea di rape e patate.
<u>Purée Garbure</u>	Purea di legumi vari.
<u>Potage Germiny</u>	Consommé legato con rossi d'uovo e panna, guarnito d'acetosella.
<u>Purée Jackson</u>	Purea di patate, guarnito di tapioca e julienne di porri.
<u>Purée Lamballe</u>	Purea di piselli e tapioca.
<u>Purée Parmantier</u>	Purea di patate.
<u>Purée St. Germain</u>	Purea di piselli verdi, guarnita con crostoni dorati
<u>Purée Santé</u>	Purea di patate con acetosella.

POTAGES

MINESTRE NON PASSATE

<u>Potage Bonne femme</u>	A base di cipolle, porri, patate.
<u>Potage Cultivateur</u>	A base di un misto di legumi, striscioline di lardo, crostoni di pane.
<u>Potage Paysanne</u>	Legumi affettati, guarnito di cerfoglio, fagiolini verdi.

MINESTRE STRANIERE

<u>Bortch (Polacca)</u>	Consommé di anitra fortemente aromatizzato, servire a parte crema acida e succo di barbabietola.
<u>Busecca (Italia)</u>	Bianco di porro, salsa pomodoro, fagioli bianchi, trippa di vitello, crostoni.
<u>Chicken-broth (Inghilterra)</u>	Brodo di pollo guarnito di riso.
<u>Cocky-leecky (Scozzese)</u>	Consommé di vitello e pollo, guarnito da julienne di porri, pollo.
<u>Mille fanti (Italia)</u>	Consommé con un appareil di mollica di pane , parmigiano e uova sbattute.
<u>Minestrone (Italia)</u>	Misto di legumi, salsa pomodoro,(pasta o riso), legato con lardo, aglio, prezzemolo tritato.
<u>Mulligatawny (Inghilterra)</u>	Vellutata di volatili al curry, guarnito di julienne di pollo e riso.
<u>Zuppa pavese (Italia)</u>	Consommé, uovo intero, pane tostato, formaggio, infine il tutto grattinato.
<u>Oxtail clair (Inghilterra)</u>	Consommé di coda di bue, guarnito di dadine della stessa, brunoise di legumi, profumata al maderia.
<u>Tortue clair (Inghilterra)</u>	Consommé di manzo, volatili, tartaruga, fortemente aromatizzato alle erbe, guarnito di cubetti di tartaruga.
<u>Lady Curzon</u>	Consommé di tartaruga arricchito con panna, tuorli d'Uovo,condito al curry e grattinato.

Per il servizio del potage utilizzare delle fondine appoggiate su piatti piani, per il ri-
passo si può passare direttamente con la zuppiera. I consommé e qualche crema ven-
gono servite in tazza. Per i consommé a volte si passano delle paillettes, per le creme
dei crostini o crostoni. Mai passare il formaggio sulle creme e sui consommé.