

LE MINESTRE

Con il termine gastronomico “minestra” si indica un’incredibile varietà di preparazioni.

Per minestre (potages) si intendono delle preparazioni liquide o semiliquide che hanno come base un brodo che può derivare da elementi vegetali o animali.

A questa base liquida possono poi essere aggiunti svariati altri ingredienti come guarnizione o come elemento legante caratterizzando così il sapore, la densità, la cremosità, la finezza della preparazione.

Classificazione

La classificazione più elementare che si può fare dei “potages” è la seguente:

MINESTRE CHIARE	MINESTRE LEGATE	ZUPPE E MINISTRONI
-----------------	-----------------	--------------------

Di seguito viene sinteticamente spiegata questa classificazione per avere un quadro d’insieme della materia rimandando poi, per maggiori dettagli, alle singole ricette che verranno svolte nel corso dell’attività pratica.

MINESTRE CHIARE	MINESTRE DI BRODO SEMPLICE	Tipiche della cucina italiana – Si tratta di brodi semplici con guarnizioni varie (pastine, tortellini, semolini, dadolate o julienne di verdure, quenelles, gnocchetti di carne o verdure, uovo, ecc.)
	MINESTRE DI BRODO RISTRETTO (CONSOMMÉ)	Consommé di base ⇒ brodo + carne magra macinata, verdure, albume; bollito lentamente, chiarificato (grazie all'albume), filtrato. A questa base si aggiungono poi varie guarnizioni e elementi aromatizzanti.

MINESTRE LEGATE	CREME	CREME LEGATE ⇒ brodo legato con farina (spesso di riso o d'orzo). A questa base si aggiunge uno o più elementi caratterizzanti (cioè che daranno il sapore) sotto forma di puree, fondi, guarnizioni, ecc. Al termine della preparazione le creme sono ultimate con panna.
		CREME PASSATE ⇒ brodo con l'aggiunta di uno o più elementi caratterizzanti (cioè che daranno il sapore) sotto forma di puree derivate da alimenti già di per sé farinosi (non c'è bisogno di aggiungere altri elementi leganti). Al termine della preparazione le creme sono ultimate con panna.
	VELLUTATE	brodo legato con roux (farina e burro) con l'aggiunta di uno o più elementi caratterizzanti (cioè che daranno il sapore). Al termine della preparazione le vellutate sono ultimate con una liaison (panna + tuorli).

ZUPPE E MINISTRONI	ZUPPE	Anche in questo caso la base è un brodo di carne, pesce, verdure più vari elementi. Si servono sempre con pane a fette o in crostini.
	MINESTRE E MINISTRONI REGIONALI	Preparazioni tipiche della cucina regionale, molto diverse fra loro per metodo di preparazione ed elementi impiegati. In comune, oltre all'elemento liquido, quasi sempre brodo, vi è l'aggiunta di pasta minuta o riso a completamento della preparazione.

Nella brigata di cucina classica le minestre in genere erano preparate dal *potager* figura oggi quasi scomparsa.

Nella brigata moderna questa mansione è normalmente svolta dall' *entremétier*.

Nella cucina italiana si parla anche di minestre liquide o brodose e minestre asciutte.

Le prime sono suddivise in tre gruppi, distinti in base alla quantità di liquido contenuto: *minestrina*, intesa come una preparazione piuttosto liquida, a base di brodo, con pochi elementi nutritivi;

minestra, intesa come un primo piatto abbastanza consistente e di media densità, a base di cereali, verdure, pasta o riso;

minestrone, inteso come un primo piatto non troppo liquido, di lunga cottura, ricco delle più svariate qualità di vegetali, freschi e secchi.

Le minestre asciutte invece sono quelle in cui, dopo la cottura, il liquido è molto poco o è stato completamente assorbito .