

Caesar Salad – This is Us



In *The Right Thing to Do* **Rebecca** incinta dei tre gemelli va a pranzo con la madre che le ordina una **caesar salad**.

La **Caesar Salad** è un piatto tipico americano preparato con lattuga romana, crostini di pane soffritti, formaggio parmigiano e condito con una salsa fatta di succo di limone, olio di oliva, uova, aglio e salsa Worcestershire.

Creata dallo chef **Cesare Cardini** – un italiano emigrato negli Stati Uniti intorno al 1920 – nel suo ristorante a **Tijuana** (Messico), quest'insalata nasce dal desiderio di miscelare ingredienti italiani quali il formaggio parmigiano e la lattuga romana con quelli americani

come la Salsa Worcestershire.



La Caesar salad è uno di quei piatti che più sono stati oggetto di rivisitazione nel corso del tempo. La ricetta originale, anzi, non è quasi più conosciuta, dal momento che ciascuno tende ad arricchire questa pietanza come meglio crede. La variante più famosa è quella con il pollo.



Siamo nell'undicesimo episodio della prima stagione e Rebecca, che ha appena scoperto di essere incinta di 3 gemelli e di conseguenza di avere affittato una casa troppo piccola, va a

pranzo con la madre un ristorante. La mamma dopo aver criticato suo marito, la casa dove andranno a vivere le ordina una **caesar salad** senza acciughe. Insomma un pranzo difficile per fortuna la caesar salad è molto gustosa.

Ingredienti per 4 persone
-Ricetta provata e mangiata.



Lattuga romana 2 cespi
Parmigiano Reggiano 100g
Tuorli 2
Pane casereccio 4 fette
Acciughe sott'olio 3
filetti
Aceto di vino 2
cucchiaini
Limone (succo) 3 cucchiari
Olio EVO 3 cucchiari
Aglione 1 fesa

Sale q.b.

Pepe q.b.

Worcestershire sauce q.b.

Cominciate a lavare le foglie tenere di lattuga romana.



Tagliate le fette di pane a cubetti.

Fatelo tostare in una pentola antiaderente con l'olio caldo.

Preparate la salsa: con un frullatore mescolate il succo di limone, i tuorli, aceto, aglio, salsa Worcestershire, sale e pepe, unendo di tanto in tanto un po' d'olio EVO, fino ad ottenere una salsa densa



come la maionese.

Adagiate la lattuga romana spezzata sul fondo del piatto, aggiungete i crostini di pane, le scaglie di parmigiano e condite il tutto con la salsa, servite.

Consigli

- Potete preparare i crostini con qualche ora di anticipo
- La salsa è preferibile prepararla all'ultimo

Comunqueuttavia Perciò