

THOMAS FELLER  
Fotografie di Valéry Guédes

# IN CROSTA

DI ARGILLA, DI SALE, DI ERBE,  
DI PANE... PER UNA COTTURA  
ORIGINALE E SAPORITA

Guido Tommasi Editore

**IN CROSTA  
TRADIZIONALE  
9**

**IN CROSTA  
DAL MONDO  
99**

**IN CROSTA  
CONTEMPORANEA  
55**

**BASI  
E CONSIGLI  
135**

# I TIPI DI CROSTA

La crosta non è altro che uno strumento di cottura, come la padella o la casseruola. Ciò significa che può essere realizzata in tanti modi e usata per cuocere qualsiasi alimento. L'unico limite è dato dalla fantasia.

Le croste più note sono quelle usate in pasticceria o in panetteria:

- pasta brisée;
- pasta sfoglia;
- pasta per frittelle;
- pasta da pane;
- pasta per brioche.

Ma, in realtà, anche tutto ciò che è solido e può stare a contatto con il cibo può essere utilizzato a questo scopo:

- vegetali: foglie di fico o di banano;
- sale grosso;
- pasta di sale (miscela di sale grosso, farina e albume);
- pasta matta (miscela di farina, acqua e sale);
- minerali: argilla, sabbia...;
- erbe o spezie: trito di aglio e prezzemolo, miscela di spezie;
- alimenti: fette di prosciutto o altri salumi.

Esiste anche una ricetta di crosta di catrame o di bitume. Si dice che tradizionalmente, per celebrare la fine di un cantiere, i muratori ricoprivano di catrame fuso un cosciotto d'agnello avvolto in carta kraft e lo lasciavano cuocere per 1 ora per poi mangiarlo. In questo volume non troverete la ricetta del cosciotto al bitume, non per la difficoltà della ricetta in sé, ma per la difficoltà di reperire il bitume fuso.

IN CROSTA  
• **TRADIZIONALE** •

# PICCOLO PÂTÉ DI PÉZENAS

IN CROSTA  
• BRISÉE •

**Per 6 persone**

**Preparazione: 40 minuti**

**Cottura: 20 minuti**

**Riposo: 24 ore**

750 g di pasta brisée (pagina 139 o pronta)  
+ farina per stendere  
1 uovo sbattuto per dorare  
500 g di carne di agnello macinata (prelevata dalla spalla o dal cosciotto)  
50 g di burro in pomata  
75 g di uvetta  
1 cucchiaino di garam masala  
1 limone non trattato  
Sale, pepe

Preparate la pasta il giorno prima. Sul piano di lavoro infarinato stendetela a uno spessore di 2-3 mm. Con un tagliabiscotti scanalato di 4 cm di diametro ricavate 4 dozzine di dischi. Ritagliate nella pasta rimasta 12 rettangoli lunghi 12 cm e larghi 5 cm. Fate riposare in frigorifero per una notte.

Il giorno dopo prelevate la scorza del limone con una grattugia fine. In un'insalatiera mescolate la carne con la scorza, l'uvetta, il garam masala, il burro, il sale e il pepe. Aggiustate il sapore.

Adagiate un disco scanalato di pasta in una teglia rivestita di carta forno e spennellatelo con l'uovo. Prendete un rettangolo, formate un cilindro alto 5 cm e sigillatelo bene. Posizionatelo al centro del disco, che deve essere leggermente più grande. Sigillate delicatamente la base, quindi farcite il cilindro con la carne macinata fino a riempirlo completamente. Spennellate il bordo con l'uovo e coprite con un secondo disco. Sigillate bene e spennellate ancora con l'uovo. Procedete allo stesso modo con la pasta e la carne rimaste.

Scaldare il forno a 180°C e cuocere per 20 minuti. Sforate e servite caldo o tiepido.

## CONSIGLIO

Come indica il suo nome, questa ricetta tradizionale è originaria di Pézenas, città natale di Molière, vicino a Béziers. Fu ideata nel XVIII secolo dal cuoco di un lord inglese che aveva lavorato in India, il che spiega l'aspetto agrodolce. Era tradizionalmente preparata con carne di montone, che trovo troppo forte e ho quindi sostituito con l'agnello.

## VARIANTE

Non ditelo agli abitanti di Pézenas, ma io aggiungo un mazzo di coriandolo tritato e una dozzina di steli di menta, e uso il limone al posto del lime.



# SCRIGNO DI CAPELANTE

IN CROSTA  
• DI PANE •

## Per 4 persone

**Preparazione: 20 minuti**

**Cottura: 45 minuti**

16 capesante + la loro conchiglia intera  
350 g di pasta da pane/pizza (pagina 138 o pronta)  
1 tuorlo  
3 pastinache  
500 ml di latte fresco intero  
2 spicchi d'aglio  
1 mazzo di prezzemolo  
150 ml di crème fraîche liquida intera  
Sale, pepe

Raschiate le pastinache e sbucciate gli spicchi d'aglio. Tagliateli a pezzi grandi. Mettete in una casseruola metà dell'aglio e le pastinache e aggiungete il latte. Portate a ebollizione e cuocete per 20 minuti. Scolate tenendo da parte il liquido e frullate finemente, aggiungendolo se necessario per ottenere una consistenza fine e cremosa. Aggiustate di sale e di pepe e tenete da parte.

In un'altra casseruola, portate a ebollizione la crème fraîche con l'aglio rimasto per 5 minuti. Aggiungete le foglie di prezzemolo, cuocete per 1 minuto e spegnete il fuoco. Frullate a lungo la crème fraîche e passatela attraverso un setaccio fine. Aggiustate di sale e di pepe.

Scaldate il forno a 180°C. Sciacquate e asciugate le capesante e le conchiglie. Mettete la purea di pastinaca al centro del guscio più grande. Adagiatevi la capesante e coprite con la crema al prezzemolo. Sovrapponete l'altro guscio. Ripetete l'operazione con i molluschi rimasti.

Con la pasta da pane formate dei rotoli sottili di 1 cm di diametro e lunghi 30 cm. Usateli per sigillare i gusci. Spennellateli con il tuorlo sbattuto. Infornate per 20 minuti. Servite subito con la crema di prezzemolo rimasta.

## CONSIGLIO E VARIANTE

Per una ricetta più golosa, sostituite la pasta da pane con la pasta sfoglia.

Per intensificare il gusto marino della ricetta, aromatizzate la pasta o la crema di prezzemolo con un po' di alga nori essiccata e tagliata a bastoncini sottili.



# MERLUZZO ARROSTO VERDURE E RABARBARO

IN CROSTA  
• DI PANCETTA •

**Per 6 persone**

**Preparazione: 30 minuti**

**Cottura: 20 minuti**

800 g di trancio di merluzzo  
4 fette sottili di pancetta  
100 ml di vino bianco secco  
2 gambi di rabarbaro  
3 carote grandi possibilmente di colori diversi (arancio, giallo e viola)  
6 asparagi verdi  
25 g di burro leggermente salato  
Sale, pepe

Scaldare il forno a 180°C. Sciacquate i gambi di rabarbaro, raschiate le carote, eliminate la parte legnosa degli asparagi e raschiateli fino in cima. Tagliate le fette di pancetta a strisce sottili. Con un pelaverdure o una mandolina, tagliate per il lungo le carote, gli asparagi e il rabarbaro a fettine sottili di uguali dimensioni.

Disponete sul piano di lavoro un grande foglio di carta forno. Mettete al centro le fette di verdura e di pancetta, sovrapponendole per metà in modo da ottenere un nastro multicolore della lunghezza del trancio di merluzzo. Adagiate il merluzzo all'inizio del nastro, salate, pepate e, aiutandovi con la carta forno, avvolgetelo.

Trasferite delicatamente il pesce in una pirofila. Aggiungete qualche fiocco di burro, il vino bianco e infornate per 20 minuti. Durante la cottura, assicuratevi che ci sia sempre un fondo di liquido nel piatto. Sfornate e servite subito.

## CONSIGLIO

Accompagnate questa preparazione con una riduzione di balsamico: fate ridurre a tre quarti 200 ml di aceto balsamico per ottenere uno sciroppo denso. Aggiungete al pesce qualche goccia di sciroppo balsamico appena prima di servire.



# FILETTO DI MANZO WELLINGTON

IN CROSTA  
• SFOGLIA •

**Per 6 persone**  
**Preparazione: 20 minuti**  
**Cottura: 40 minuti**  
**Riposo: 10 minuti**

750 g di pasta sfoglia (pagina 136  
o 2 rotoli di pasta pronta)  
+ farina per stendere  
1 uovo sbattuto  
800 g di filetto di manzo in un pezzo  
unico dello stesso spessore  
500 g di funghi misti (gallinacci, finferli,  
champignon...)  
2 scalogni  
2 spicchi d'aglio  
25 g di burro  
½ mazzo di cerfoglio  
Sale, pepe

Estraete il filetto di manzo dal frigorifero 2 ore prima di iniziare la ricetta in modo che sia a temperatura ambiente.

Scaldate il forno a 200°C. Sbucciate e tritate l'aglio e gli scalogni. Sfogliate il cerfoglio. Eliminate i gambi terrosi dai funghi, lavateli e scolateli. In una padella grande calda, dorate il filetto di manzo su tutti i lati con il burro. Cuocete per 10 minuti. Togliete il filetto e aggiungete gli scalogni, l'aglio e i funghi. Cuocete per 10 minuti a fuoco vivace, mescolando spesso. Aggiustate di sale e di pepe e unite il cerfoglio tritato.

Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta sfoglia a uno spessore di 3 mm, dandole una forma rettangolare lunga 10 cm più del filetto di manzo e larga circa 30 cm.

Disponete i funghi nel senso della lunghezza sulla pasta. Adagiatevi il filetto di manzo. Ricoprite con il resto del rettangolo di pasta sfoglia e sigillate i bordi e le estremità. Decorate con i ritagli di pasta (pagina 144), spennellate con l'uovo sbattuto e infornate per 20 minuti. Sfornate il filetto, coprite con un foglio di alluminio e fate riposare per 10 minuti prima di servire.

## CONSIGLIO

Accompagnate questa preparazione con un'insalata di soncino e noci e con senape di Digione di qualità.

## VARIANTE

Siete più "di mare" che "di terra"? Sostituite il filetto di manzo con un filetto di tonno da 800 g e i funghi con una composta di pomodori gialli: sbucciate 2 pomodori gialli dopo averli sbollentati. Soffriggeteli con 1 spicchio d'aglio tritato in 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva finché la salsa non è densa. Aggiustate il sapore, unite 1 cucchiaino di olive nere denocciolate, 10 foglie di basilico tritate e 100 g di feta sbriciolata.





# DOUILLON NORMANNO ALLE MELE

IN CROSTA  
• SFOGLIA •

**Per 6 persone**

**Preparazione: 20 minuti**

**Cottura: 30 minuti**

**Riposo: 20 minuti**

750 g di pasta sfoglia (pagina 136  
o 2 rotoli di pasta pronta)  
+ farina per stendere  
1 uovo sbattuto per dorare  
6 mele Golden  
2 cucchiai di casonade  
2 cucchiai di miele liquido  
6 cucchiai di nocciole in polvere  
1 baccello di vaniglia

Scaldare il forno a 180°C. Incidete il baccello di vaniglia a metà per il lungo. Raschiate i semi con la punta di un coltello e mescolateli con la casonade. In un'insalatiera mescolate il miele e le nocciole in polvere. Sbucciate le mele e togliete il torsolo con l'apposito attrezzo.

Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta sfoglia in un lungo rettangolo di 2-3 mm di spessore e ricavate dei dischi di 10 cm di diametro con un bicchiere o un tagliabiscotti. Disponeteli in una teglia rivestita di carta forno. Mettete al centro di ogni disco una mela privata del torsolo e farcitela con miele e nocciole in polvere. Cospargete di casonade alla vaniglia.

Ricavate dalla pasta sfoglia alcune lunghe strisce di 1 cm di larghezza. Avvolgete la base della mela con la prima striscia formando un anello. Sigillate la base e il primo anello pizzicando la pasta. Spennellate con l'uovo sbattuto e aggiungete un nuovo anello di pasta, pizzicando i 2 pezzi insieme. Ripetete l'operazione fino a quando il frutto è completamente ricoperto. Decorate con i ritagli di pasta formando, per esempio, delle foglie, poi spennellate con l'uovo sbattuto. Infornate per 30 minuti. Lasciate raffreddare per 20 minuti prima di servire.

## CONSIGLIO E VARIANTE

Servite con gelato alla vaniglia o crema inglese. Potete sostituire le nocciole in polvere con mandorle in polvere.



IN CROSTA

• **CONTEMPORANEA** •

# PATATA DOLCE FARCITA

IN CROSTA  
• DI PANE •

**Per 6 persone**

**Preparazione: 20 minuti**

**Cottura: 1 ora e 15**

**Riposo: 15 minuti**

1 dose di pasta da pane/pizza (pagina 138 o pronta)

+ farina per stendere

1 uovo sbattuto

6 patate dolci di medie dimensioni

6 salsicce di manzo piccanti di qualità

½ mazzo di coriandolo

10 rametti di menta

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di ras-el-hanout

6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Sale, pepe

Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta da pane a uno spessore di 2-3 mm, quindi ricavate dei quadrati di 20 cm di lato. Fate riposare all'aria mentre preparate la ricetta.

Scaldate il forno a 180°C. Sbucciate l'aglio e tritatelo. Sfogliate e tritate il coriandolo e la menta. Mescolateli con il ras-el-hanout e distribuite sui quadrati di pasta. Sbucciate le patate dolci. Con un levatorisoli, scavate il centro delle patate per tutta la loro lunghezza. Inseritevi delicatamente le salsicce.

Adagiate le patate dolci farcite al centro dei quadrati di pasta. Irrorate di olio d'oliva, salate e pepate. Coprite con la pasta e pizzicate per sigillarla. Disponete le patate in una teglia rivestita di carta forno e spennellate con l'uovo sbattuto. Infornate per 1 ora e 15 minuti.

Spegnete il forno e fate riposare per 15 minuti prima di servire. Verificate la cottura inserendo la punta di uno spiedino nella patata dolce: non dovrà incontrare alcuna resistenza.

## VARIANTE

Per una versione vegetariana, preparate una farcia di verdure mescolando dadini di pomodoro, carote e scalogno. Legate il tutto con un po' di formaggio fresco tipo la feta.



# PASTICCIO PROVENZALE BIETOLE E CAPRINO

IN CROSTA  
• BRISÉE •

**Per 6 persone**  
**Preparazione: 30 minuti**  
**Cottura: 60 minuti**  
**Riposo: 4 ore**

750 g di pasta brisée (pagina 139  
o 2 rotoli di pasta pronta)  
+ farina per stendere  
1 mazzo di bietole  
4 manciate di germogli di spinaci  
1 cipolla  
1 spicchio d'aglio  
50 g di pinoli  
2 formaggi caprini piccoli  
2 cucchiaini di crème fraîche densa  
100 ml di crème fraîche liquida  
2 uova + 1 uovo sbattuto per dorare  
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
Sale, pepe

Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta brisée e ricavate 2 dischi di 30 cm di diametro e 2-3 mm di spessore. Rivestite una tortiera con il primo disco e ponete in frigorifero per almeno 4 ore.

Scaldate il forno a 180°C. Lavate le bietole ed eliminate le coste (conservatele per un'altra ricetta) conservando solo il verde, quindi strizzatele e tagliatele. Lavate e centrifugate gli spinaci. Sbucciate e tritate l'aglio e la cipolla. In una padella grande soffriggete a fuoco medio nell'olio extravergine d'oliva la cipolla, i pinoli e l'aglio. Quando i pinoli cominciano a dorare, aggiungete gli spinaci e la parte verde delle bietole. Mescolate, coprite e cuocete per 15-20 minuti, mescolando spesso. Le bietole dovrebbero appassire e perdere la loro croccantezza.

In un'insalatiera sbattete energicamente i due tipi di crème fraîche, le uova, sale e pepe. Fuori dal fuoco aggiungete al composto di bietole e spinaci il formaggio tagliato a cubetti e la crema realizzata con le uova. Mescolate e aggiustate il sapore.

Cuocete la pasta in bianco (pagina 140). Distribuitevi il ripieno, spennellate il bordo con l'uovo e coprite con il secondo disco. Sigillate, pizzicando i due dischi insieme e formate un camino al centro. Decorate con i ritagli di pasta (pagina 144) e dorate il tutto con l'uovo sbattuto. Infornate per 35 minuti. La pasta deve essere dorata. Sfornate e servite subito.



# GAMBERETTI E PISTACCHI

IN CROSTA  
• VEGETALE •

**Per 6 persone**

**Preparazione: 15 minuti**

**Cottura: 10 minuti**

Una trentina di gamberetti crudi interi grandi  
2 uova  
100 g di farina  
150 g di pangrattato fine  
150 g di pistacchi crudi decorticati  
1 lime  
2 pizzichi di peperoncino di Espelette  
2 cucchiari di olio dal gusto neutro  
Sale, pepe

Scaldate il forno a 200°C. Con una grattugia fine, prelevate la scorza del lime. Tagliatelo a fette sottili. Nella ciotola del frullatore, tritate finemente i pistacchi. Decorticategli i gamberetti, conservando le code.

In un piatto mescolate il pangrattato, i pistacchi in polvere, il peperoncino e la scorza del lime. In un secondo piatto fondo, sbattete le uova con l'olio. Mettete la farina in un terzo piatto.

Passate i gamberetti uno a uno nella farina, poi nell'uovo e poi nel pangrattato. Infilateli 5 alla volta su uno spiedino e adagiateli in una teglia rivestita di carta forno. Infornate per 10 minuti.

Sfornate e servite subito con le fette di lime.

## VARIANTI

Aggiungete al pangrattato 1 spicchio d'aglio tritato e una decina di steli di coriandolo tritati.

Sostituite i pistacchi con mandorle o anacardi.



# FILETTO DI MERLUZZO SPEZIATO IN FOGLIA DI BANANO

IN CROSTA  
• VEGETALE •

**Per 6 persone**

**Preparazione: 15 minuti**

**Cottura: 15 minuti**

1 mazzo di foglie di banana  
6 tranci di merluzzo da circa 150 g l'uno  
150 ml di crema di cocco  
1 cucchiaino di salsa nuoc-mâm  
1 cucchiaino di salsa di soia  
½ mazzo di coriandolo  
½ lime  
1 spicchio d'aglio  
1 scalogno  
1 cucchiaino di garam masala  
2 pizzichi di peperoncino d'Espelette

Scaldate il forno a 180°C. Sbucciate e tritate finemente l'aglio e lo scalogno. Sfogliate il coriandolo. In un'insalatiera, mescolate la crema di cocco con l'aglio, lo scalogno, la salsa nuoc-mâm, la salsa di soia, il succo di mezzo lime, il peperoncino di Espelette e il garam masala.

Tagliate le foglie di banana in grandi quadrati di 20 cm di lato. Mettete un trancio di merluzzo al centro di ogni quadrato. Distribuite la crema di cocco speziata, poi il coriandolo. Ripiegate sul pesce 2 lati opposti della foglia, sovrapponendoli, poi gli altri 2 lati per sigillare l'involucro. Adagiate il tutto in una pirofila e infornate per 15 minuti.

Sfornate e servite subito.

## CONSIGLI

Le foglie di banana sono reperibili nei negozi di alimentari e nei supermercati che vendono prodotti asiatici.

Non accompagnate questo piatto con il riso, ma con un fritto di patate dolci: sbucciate e tagliate 2 patate dolci grandi, ricavando le patatine. Mescolate in un'insalatiera con sale, pepe e 6 cucchiari di olio dal gusto neutro. Distribuite le patatine in una teglia grande rivestita di carta forno e infornate per 30 minuti a 200°C.



# CAPRINO ARROSTO IN FOGLIA DI FICO

IN CROSTA  
• VEGETALE •

**Per 6 persone**

**Preparazione: 15 minuti**

**Cottura: 20 minuti**

**Riposo: 5 minuti**

6 formaggi caprini piccoli  
24 foglie di fico  
1 cucchiaino di foglie di timo  
200 ml di aceto balsamico  
Pepe macinato al momento

Scaldate il forno a 180°C. Sul piano di lavoro, disponete le foglie di fico in mucchietti di 3, facendo in modo che i piccioli e i gambi si tocchino. L'insieme dovrebbe avere la forma di una Y. Mettete ogni caprino al centro di una quarta foglia dopo averlo insaporito con pepe e timo, e ripiegate le estremità. Posate il formaggio al centro delle altre foglie e piegate le estremità verso il centro.

Trasferite i caprini in una teglia e infornate per 10 minuti. Spegnete il forno e fate riposare per 5 minuti.

Nel frattempo, in una casseruola a fuoco medio, fate ridurre l'aceto balsamico a due terzi (10 minuti di cottura).

Sfornate i formaggi e metteteli sui piatti con la giuntura tra i piccioli e gambi in alto, in modo da potere aprire le foglie senza doverle tagliare. Irrorate con 1 cucchiaino di riduzione di aceto balsamico e servite.

## CONSIGLIO

Accompagnate con insalata verde e pane ai fichi.



IN CROSTA  
• DAL MONDO •



# BÁNH PATÊ SÔ

IN CROSTA  
• SFOGLIA •

**Per 6 persone**

**Preparazione: 30 minuti**

**Cottura: 20 minuti**

**Riposo: 10 minuti**

750 g di pasta sfoglia (pagina 136  
o 2 rotoli di pasta pronta)  
+ farina per stendere  
1 uovo sbattuto

## Per la farcia

400 g di carne di maiale tritata  
1 cipollotto  
½ mazzo di coriandolo  
½ mazzo di menta  
1 spicchio d'aglio  
2 cm di zenzero fresco  
1 carota  
6 orecchie di Giuda  
2 uova  
1 cucchiaio di salsa di soia  
1 cucchiaio di salsa nuoc-mâm  
Pepe

Scaldate il forno a 180°C. Mettete le orecchie di Giuda in acqua tiepida per 10 minuti, quindi tritateli finemente. Sbucciate e tritate il cipollotto, l'aglio e lo zenzero. Sfogliate il coriandolo e la menta e tritateli grossolanamente. Raschiate e grattugiate la carota. In un'insalatiera mescolate tutti gli ingredienti della farcia. Aggiustate il sapore.

Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta sfoglia a uno spessore di 2-3 mm. Con un tagliabiscotti di 10 cm di diametro ricavate 24 dischi. Spalmate la farcia di maiale su metà dei dischi e spennellate i bordi con l'uovo sbattuto. Coprite con i dischi rimasti e pizzicate i bordi insieme.

Decorate la superficie (pagina 144), spennellate ancora con l'uovo sbattuto e trasferite in una teglia rivestita di carta forno. Infornate per 20 minuti. La pasta deve gonfiarsi e dorarsi. Sfornate e servire.

## VARIANTE

Potete sostituire il maiale con pollo o manzo.



# PIE CON FRUTTI ROSSI E SUSINE

IN CROSTA  
• DI BISCOTTO •

**Per 6 persone**  
**Preparazione: 30 minuti**  
**Cottura: 40 minuti**

400 g di un misto di frutti rossi freschi  
o surgelati  
400 g di susine  
4 cucchiaini di casonade  
1 uovo sbattuto

**Per la pasta**  
250 g di farina  
125 g di casonade  
125 g di burro  
1 cucchiaino di fleur de sel  
1 baccello di vaniglia  
1 uovo

Scaldare il forno a 160°C. Preparare la pasta.  
Incidete il baccello di vaniglia per il lungo,  
raschiate i semi e incorporateli alla farina.

In un'insalatiera mescolate la casonade con il sale e la  
farina. Aggiungete l'uovo e mescolate ancora. Incorporate il  
burro a cubetti e lavorate la pasta finché non è omogenea,  
liscia e non si attacca più alle dita. Sul piano di lavoro  
infarinato stendetela a uno spessore di 3-4 mm.

Lavate le susine, tagliatele a metà e rimuovete i  
noccioli. Mescolatele con i frutti rossi e mettetele  
in una tortiera o in una pirofila di circa 25 cm  
di diametro. Cospargete di casonade.

Con un tagliabiscotti da 6 cm (preferibilmente scanalato),  
ricavate dalla pasta una ventina di dischi e disponeteli in cerchi  
concentrici sopra la frutta, sovrapponendoli leggermente.  
Lasciate il centro vuoto per formare un camino. Spennellate  
delicatamente la pasta con l'uovo sbattuto e cuocete per  
40 minuti. Sfornate e fate raffreddare prima di servire.

## CONSIGLIO

Servite semplicemente con una buona crème fraîche  
densa. Io preferisco le susine alle prugne, ma vanno  
bene anche le prugne mirabelle o regina Claudia.



# POMELO ARROSTO AL FORMAGGIO ERBORINATO

IN CROSTA  
• VEGETALE •

**Per 6 persone**

**Preparazione: 15 minuti**

**Cottura: 20 minuti**

6 pomeli rosa  
100 g di formaggio erborinato cremoso ma non forte (per esempio gorgonzola dolce)  
50 g di pinoli  
6 cucchiaini di olio d'oliva  
1 cucchiaino di semi di finocchio

Scaldare il forno a 160°C. Tagliate i pomeli a metà. Usando un coltello da agrumi rimuovete la polpa seguendo con la punta le membrane bianche che separano gli spicchi. Passate bene il coltello sotto questi ultimi per staccarli. Mettete la polpa di pomelo in un'insalatiera. Sempre con il coltello, eliminate le membrane bianche per ottenere dei mezzi frutti vuoti.

Togliete la crosta al formaggio e tagliatelo a cubetti di 0,5 cm di lato. Mescolateli con la polpa di pomelo e aggiungete i pinoli, i semi di finocchio e l'olio d'oliva. Distribuite il composto nei 6 mezzi pomeli vuoti e chiudete con le altre metà. Adagiateli su una griglia, coprite con la carta forno e infornate per 20 minuti. Servite subito.

## VARIANTE

Potete sostituire il formaggio con l'ananas fresco, ma conservate il ripieno di pinoli/olio d'oliva/finocchio.



• **BASI E CONSIGLI** •



## E DI TUTTI QUEI RITAGLI COSA NE FACCIAMO?

### CON I RITAGLI DI PASTA SFOGLIA

**Sfogliatine per aperitivo** ottenute chiudendo in un po' pasta sfoglia che dorerete con l'uovo:

- würstel interi o a pezzettini;
- un dadino di prosciutto e di gruyère;
- pesto;
- un po' di caprino e un cucchiaino di miele;
- un'acciuga;
- dadini di pomodoro con crema di olive;
- un po' di brandade di merluzzo...

Infornate per 15 minuti a 180°C.

### Grissini dolci o salati

Sovrapponete i ritagli e stendeteli formando un lungo rettangolo. Spennellate con l'uovo e cospargete di formaggio e pepe per un gusto salato, o di zucchero vanigliato se volete una preparazione dolce. Infornate per 15 minuti a 180°C.

### Ventaglietti dolci o salati

Come nel caso precedente, sovrapponetevi i ritagli, stendeteli formando un rettangolo e cospargetelo generosamente di zucchero o di formaggio. Arrotondate i bordi verso il centro in modo simmetrico e, con un coltello affilato e pulito, tagliate perpendicolarmente ricavando dei ventaglietti dello spessore di 3-4 mm. Adagiateli in una teglia rivestita di carta forno. Infornate per 10 minuti a 180°C.

### CON I RITAGLI DI PASTA BRISÉE O DI PASTA DA PANE

#### Tartellette o mini-fagottini dolci o salati

Stendete la pasta dopo averla fatta riposare e farcitela, per esempio, con:

- una fettina di pomodoro, un po' di parmigiano e di senape;
- uno spicchio di mela e scaglie di praline o di confetti;
- una fetta spessa di zuccina e del formaggio cremoso, aggiungendo, dopo la cottura, una foglia di menta;
- un pezzetto di reblochon e qualche dadino di prosciutto crudo;
- una fetta sottile di mela e uno spicchio di camembert...

Infornate per 15 minuti a 180°C.

#### Biscotti rustici dolci o salati

Fate rotolare la pasta formando un lungo salsicciotto, quindi inumiditela e passatela in una miscela di aromi, poi tagliatela ricavando dei dischi di 0,5 cm di spessore. Adagiateli delicatamente in una teglia rivestita di carta forno.

Cospargete, per esempio, con:

- timo, aglio e parmigiano;
- pesto;
- noci, semi di finocchio e olio extravergine d'oliva;
- zucchero, cacao e vaniglia;
- zucchero, mandorle in polvere e cannella;
- zucchero, zenzero in polvere e coriandolo in polvere...

Infornate per 15 minuti a 180°C.

# INDICE PER CROSTA

## ARGILLA

PORCHETTA	
IN CROSTA DI ARGILLA.....	120
VERDURE A RADICE NELL'ARGILLA.....	58

## BISCOTTO

PIE CON FRUTTI ROSSI E SUSINE.....	130
------------------------------------	-----

## BRIOCHE

PASTA PER BRIOCHE.....	137
SALAME IN BRIOCHE.....	24
UOVA AL FORNO E UOVA DI SALMONE.....	66

## DOLCE (CROSTA)

ALBICOCCHIE VELLUTATE.....	94
PERE E CIOCCOLATO.....	96

## DUKKAH

FILETTO DI TROTA E DUKKAH.....	112
--------------------------------	-----

## ERBE (CROSTA DI)

BISTECCA DI TONNO ALLE ERBE.....	114
CARRÉ DI AGNELLO, BURRO ALLE ERBE.....	42

## FOGLIA DI BANANO

FILETTO DI MERLUZZO SPEZIATO IN FOGLIA DI BANANO.....	76
---	----

## FOGLIA DI FICO

CAPRINO ARROSTO IN FOGLIA DI FICO.....	90
--	----

## FOGLIO DI BRICK

PASTICCIO CON RUCOLA, SPINACI E FETA.....	106
---	-----

## PANATURA

FILET MIGNON, MANDORLE E ARACHIDI.....	82
FILETTO DI SOGLIOLA E SALSA ALLE ERBE.....	80
GAMBERETTI E PISTACCHI.....	70

## PANCETTA

MERLUZZO ARROSTO VERDURE E RABBARO... 34
--

## PANE (CROSTA DI)

CALZONE AL REBLOCHON.....	88
COSCIOTTO D'AGNELLO AL LIMONE CONFIT.....	122
PASTA DA PANE O DA PIZZA.....	138
PATATA DOLCE FARCITA.....	60
PETTO D'ANATRA AL CACAO.....	86
PIZZA FRITTA.....	104
POLLO FARCITO, FORMAGGIO ED ERBE.....	84
SCRIGNO DI CAPESANTE.....	32
SELLA DI CONIGLIO AL PARMIGIANO.....	44
TIELLA DI SÈTE.....	30

## PARMA

CODA DI ROSPO CON POMODORI CONFIT.....	78
--	----

## PASTA BRISÉE

PASTA BRISÉE.....	139
PASTICCIO DI PATATE AL DRAGONCELLO.....	10
PASTICCIO PROVENZALE, BIETOLE E CAPRINO.....	62
PÂTÉ IN CROSTA, MAIALE.....	16
PÂTÉ IN CROSTA, PICCIONE E FOIE GRAS.....	18
PÂTÉ IN CROSTA, SALMONE.....	22
PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE.....	64
PÂTÉ IN CROSTA, VITELLO.....	14
PICCOLO PÂTÉ DI PÉZENAS.....	20

## PASTA DI SALE

POLLO ARROSTO.....	38
--------------------	----

## PASTA PER FRITTELLE

BASTELLA AL BROUSSE.....	44
PASTA PER FRITTELLE.....	139

## PASTA SFOGLIA

BÁNH PATÊ SÔ.....	108
CURRY PIE.....	100
DOUILLON NORMANNO ALLE MELE.....	50
FILET MIGNON PARMA E MOZZARELLA.....	40
FILETTO DI MANZO WELLINGTON.....	36
KOULIBIAC DI SALMONE.....	28
PASTA SFOGLIA.....	136
PASTICCIO DI CAPESANTE E MOUSSELINE DI PESCE AL LIMONE.....	68
PASTICCIO DI MAIALE.....	12
PIE AL MANZO.....	118
PIE CON MELE E RABBARO.....	128
PIE CON POLLO E SENAPE.....	116
PIE CON VERDURE E MOZZARELLA.....	102
PITHIVIERS.....	48
SAUSAGE ROLL CON MAIALE.....	110
SFOGLIATA ALL'ALBICOCCA E ALL'OLIO D'OLIVA.....	52
ZUPPA DI PESCE IN CROSTA.....	74

## SABBIA

SALMONE, LIMONE, BASILICO.....	72
--------------------------------	----

## SALE (CROSTA DI)

ANANAS ARROSTO E SUCCO ALLA VANIGLIA.....	124
BRANZINO AL SALE, SALSA VIERGE.....	26
MELE ARROSTO.....	92
SEDANO RAPA ARROSTO.....	56

# INDICE PER INGREDIENTI

## A

### AGAR-AGAR

GELATINA VEGETALE.....	148
------------------------	-----

### AGNELLO

CARRÉ DI AGNELLO, BURRO ALLE ERBE.....	42
COSCIOTTO D'AGNELLO AL LIMONE CONFIT.....	122
PICCOLO PÂTÉ DI PÉZENAS.....	20

### ALBICOCHE

ALBICOCCHIE VELLUTATE.....	94
SFOGLIATA ALL'ALBICOCCA E ALL'OLIO D'OLIVA.....	52

### ANANAS

ANANAS ARROSTO E SUCCO ALLA VANIGLIA.....	124
---	-----

### ANATRA

PETTO D'ANATRA AL CACAO.....	86
------------------------------	----

### ARACHIDI

FILET MIGNON, MANDORLE E ARACHIDI.....	82
--	----

### ARANCIA

ANANAS ARROSTO E SUCCO ALLA VANIGLIA.....	124
---	-----

### ASPARAGI

MERLUZZO ARROSTO, VERDURE E RABBARO.....	34
PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE.....	64

## B

### BANANA

BANANA ARROSTO NELLA BUCCIA.....	126
----------------------------------	-----

### BASILICO

SALMONE, LIMONE, BASILICO... 72
---------------------------------

### BIETOLE

PASTICCIO PROVENZALE BIETOLE E CAPRINO.....	62
---	----

### BISQUE DI ASTICE

ZUPPA DI PESCE IN CROSTA.....	74
-------------------------------	----

## BRANZINO

BRANZINO AL SALE, SALSA VIERGE.....	26
-------------------------------------	----

## BROUSSE

BASTELLA AL BROUSSE.....	46
--------------------------	----

## C

### CACAO

PETTO D'ANATRA AL CACAO.....	86
------------------------------	----

### CALAMARI

TIELLA DI SÈTE.....	30
---------------------	----

### CAPELANTE

PASTICCIO DI CAPELANTE E MOUSSELINE DI PESCE AL LIMONE.....	68
SCRIGNO DI CAPELANTE.....	32

### CAPRINO

CAPRINO ARROSTO IN FOGLIA DI FICO.....	90
PASTICCIO PROVENZALE BIETOLE E CAPRINO.....	62

### CAROTE

PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE..64	
VERDURE A RADICE NELL'ARGILLA.....	58

### CHAMPIGNON

KOULIBIAC DI SALMONE.....	28
PIE CON POLLO E SENAPE.....	116

### CIOCCOLATO

PERE E CIOCCOLATO.....	96
------------------------	----

### CODA DI ROSPO

CODA DI ROSPO CON POMODORI CONFIT.....	78
--	----

### CONIGLIO

SELLA DI CONIGLIO AL PARMIGIANO.....	44
--------------------------------------	----

### COSCIOTTO D'AGNELLO

COSCIOTTO D'AGNELLO AL LIMONE CONFIT.....	122
---	-----

### COTTAGE CHEESE

VERDURE A RADICE NELL'ARGILLA.....	58
------------------------------------	----

## COZZE

ZUPPA DI PESCE IN CROSTA.....	74
-------------------------------	----

## CREMA DI COCCO

FILETTO DI MERLUZZO SPEZIATO IN FOGLIA DI BANANO.....	76
---	----

## CURRY

CURRY PIE.....	100
----------------	-----

## D

### DRAGONCELLO

PASTICCIO DI PATATE AL DRAGONCELLO.....	10
---	----

## E

### ERBE

BISTECCA DI TONNO ALLE ERBE.....	114
CARRÉ DI AGNELLO, BURRO ALLE ERBE.....	42
FILETTO DI SOGLIOLA E SALSA ALLE ERBE.....	80
POLLO FARCITO, FORMAGGIO ED ERBE.....	84

## F

### FAGIOLINI

PASTICCIO DI MAIALE.....	12
PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE..64	

### FARINA

PASTA BRISÉE.....	139
PASTA DA PANE O DA PIZZA.....	138
PASTA PER BRIOCHE.....	137
PASTA SFOGLIA.....	136

### FETA

PASTICCIO CON RUCOLA, SPINACI E FETA.....	106
---	-----

### FILET MIGNON

FILET MIGNON, MANDORLE E ARACHIDI.....	82
FILET MIGNON, PARMA E MOZZARELLA.....	40

**FINOCCHIO**  
BRANZINO AL SALE, SALSA  
VIERGE.....26

**FOGLIE DI BANANO**  
FILETTO DI MERLUZZO  
SPEZIATO IN FOGLIA  
DI BANANO .....76

**FOGLIE DI FICO**  
CAPRINO ARROSTO  
IN FOGLIA DI FICO.....90

**FOIE GRAS**  
PÂTÉ IN CROSTA, PICCIONE  
E FOIE GRAS .....18

**FORMAGGIO CREMOSO**  
POLLO FARCITO,  
FORMAGGIO ED ERBE.....84

**FORMAGGIO ERBORINATO**  
POMELO ARROSTO AL  
FORMAGGIO ERBORINATO .. 132

**FRITTELLE**  
BASTELLA AL BROUSSE.....46

**FRUTTI ROSSI**  
PIE CON FRUTTI ROSSI  
E SUSINE .....130

**FRUTTO DELLA PASSIONE**  
ANANAS ARROSTO  
E SUCCO ALLA VANIGLIA.... 124

**FUNGHI**  
FILETTO DI MANZO  
WELLINGTON.....36

## G

**GAMBERETTI**  
GAMBERETTI E PISTACCHI ... 70  
ZUPPA DI PESCE  
IN CROSTA..... 74

## L

**LIMONE**  
SALMONE, LIMONE,  
BASILICO..... 72

**LIMONE CONFIT**  
COSCIOTTO D'AGNELLO  
AL LIMONE CONFIT ..... 122

## M

**MAIALE**  
BÁNH PATÉ SÔ .....108  
FILET MIGNON, MANDORLE  
E ARACHIDI .....82

FILET MIGNON, PARMA  
E MOZZARELLA .....40  
PASTICCIO DI MAIALE.....12  
PÂTÉ IN CROSTA, MAIALE .....16  
PÂTÉ IN CROSTA, PICCIONE  
E FOIE GRAS .....18

PORCHETTA  
IN CROSTA DI ARGILLA.....120  
SAUSAGE ROLL  
CON MAIALE .....110

**MAIS**  
PIE AL MANZO .....118

**MANDORLE**  
ALBICOCCHIE VELLUTATE .....94

**MANDORLE IN POLVERE**  
FILET MIGNON, MANDORLE  
E ARACHIDI .....82  
PITHIVIERS .....48  
SFOGLIATA ALL'ALBICOCCA  
E ALL'OLIO D'OLIVA.....52

**MANZO**  
FILETTO DI MANZO  
WELLINGTON.....36  
GELATINA CLASSICA .....148  
PIE AL MANZO .....118

**MELANZANE**  
PIE CON VERDURE  
E MOZZARELLA .....102

**MELE**  
DOUILLON NORMANNO  
ALLE MELE .....50  
MELE ARROSTO.....92  
PIE CON MELE  
E RABARBARO .....128

**MERGUEZ**  
PATATA DOLCE FARCITA .....60

**MERLUZZO**  
FILETTO DI MERLUZZO  
SPEZIATO IN FOGLIA  
DI BANANO .....76  
MERLUZZO ARROSTO,  
VERDURE E RABARBARO .....34

**MOZZARELLA**  
FILET MIGNON, PARMA  
E MOZZARELLA .....40  
PIE CON VERDURE  
E MOZZARELLA .....102  
PIZZA FRITTA.....104

## N

**NOCCIOLE IN POLVERE**  
DOUILLON NORMANNO  
ALLE MELE .....50

## O

**ORECCHIO DI GIUDA**  
BÁNH PATÉ SÔ .....108

## P

**PANCETTA**  
PASTICCIO DI PATATE  
AL DRAGONCELLO .....10  
PORCHETTA IN CROSTA  
DI ARGILLA.....120

**PARMIGIANO**  
SELLA DI CONIGLIO  
AL PARMIGIANO .....44

**PASTA DI CURRY ROSSO**  
PIE AL MANZO .....118

**PASTINACA**  
SCRIGNO DI CAPESANTE .....32  
VERDURE A RADICE  
NELL'ARGILLA .....58

**PATATA**  
PASTICCIO DI PATATE  
AL DRAGONCELLO .....10  
VERDURE A RADICE  
NELL'ARGILLA .....58

**PATATA DOLCE**  
CURRY PIE .....100  
PATATA DOLCE FARCITA .....60

**PEPERONI**  
PIE CON VERDURE E  
MOZZARELLA.....102

**PICCIONE**  
PÂTÉ IN CROSTA, PICCIONE  
E FOIE GRAS .....18

**PINOLI**  
POMELO ARROSTO AL  
FORMAGGIO ERBORINATO .. 132  
PORCHETTA  
IN CROSTA DI ARGILLA.....120

**PISELLI**  
PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE .64

**PISTACCHI**  
GAMBERETTI E PISTACCHI ... 70

**POLLO**  
PIE CON POLLO E SENAPE .116  
POLLO ARROSTO .....38  
POLLO FARCITO,  
FORMAGGIO ED ERBE.....84

**POMELO**  
POMELO ARROSTO AL  
FORMAGGIO ERBORINATO .. 132

**POMODORI CONFIT**  
CODA DI ROSPO CON  
POMODORI CONFIT .....78

**PROSCIUTTO DI PARMA**  
FILET MIGNON, PARMA  
E MOZZARELLA .....40

## R

**RABARBARO**  
MERLUZZO ARROSTO,  
VERDURE E RABARBARO .....34  
PIE CON MELE  
E RABARBARO .....128

**RAPA**  
VERDURE A RADICE  
NELL'ARGILLA .....58

**REBLOCHON**  
CALZONE AL REBLOCHON .88

**RICOTTA**  
PIZZA FRITTA.....104

**ROQUEFORT**  
SEDANO RAPA ARROSTO .....56

**RUCOLA**  
PASTICCIO CON RUCOLA,  
SPINACI E FETA.....106

**RUM**  
ANANAS ARROSTO  
E SUCCO ALLA VANIGLIA.... 124

## S

**SALAME DA CUOCERE**  
SALAME IN BRIOCHE .....24

**SALMONE**  
KOULIBIAC DI SALMONE .....28  
PÂTÉ IN CROSTA,  
SALMONE.....22  
SALMONE, LIMONE,  
BASILICO.....72  
ZUPPA DI PESCE  
IN CROSTA.....74

**SEDANO RAPA**  
SEDANO RAPA ARROSTO .....56

**SENAPE**  
PIE CON POLLO E SENAPE .116

**SOGLIOLA**  
FILETTO DI SOGLIOLA  
E SALSA ALLE ERBE.....80  
PASTICCIO DI CAPESANTE  
E MOUSSELINE DI PESCE  
AL LIMONE.....68  
ZUPPA DI PESCE  
IN CROSTA.....74

**SPINACI**  
KOULIBIAC DI SALMONE .....28  
PASTICCIO CON RUCOLA,  
SPINACI E FETA.....106  
PÂTÉ IN CROSTA, SALMONE 22

**SUSINE**  
PIE CON FRUTTI ROSSI  
E SUSINE .....130

## T

**TONNO**  
BISTECCA DI TONNO  
ALLE ERBE.....114

**TRIGLIA**  
ZUPPA DI PESCE  
IN CROSTA.....74

**TROTA**  
FILETTO DI TROTA  
E DUKKAH .....112

## U

**UOVA**  
UOVA AL FORNO  
E UOVA DI SALMONE.....66

**UOVA DI SALMONE**  
UOVA AL FORNO  
E UOVA DI SALMONE.....66

**UVETTA**  
PICCOLO PÂTÉ DI PÉZENAS.20

## V

**VANIGLIA**  
ANANAS ARROSTO  
E SUCCO ALLA VANIGLIA.... 124  
BANANA ARROSTO  
NELLA BUCCIA.....126  
DOUILLON NORMANNO  
ALLE MELE .....50  
MELE ARROSTO.....92  
PIE CON FRUTTI ROSSI  
E SUSINE .....130  
PIE CON MELE  
E RABARBARO .....128  
SFOGLIATA ALL'ALBICOCCA  
E ALL'OLIO D'OLIVA.....52

**VERDURE**  
GELATINA CLASSICA .....148  
GELATINA VEGETALE.....148

**VERDURE A RADICE**  
VERDURE A RADICE  
NELL'ARGILLA .....58

**VITELLO**  
GELATINA CLASSICA .....148  
PÂTÉ IN CROSTA, VITELLO....14

## Z

**ZENZERO**  
BÁNH PATÉ SÔ .....108

**ZUCCA BUTTERNUT**  
CURRY PIE .....100

**ZUCCHINE**  
PIE CON VERDURE  
E MOZZARELLA .....102



# ROMPETE LA CROSTA!

## IL PRINCIPIO È SEMPLICE:

coprite la vostra preparazione con uno strato di pasta, di sale, di erbe, di argilla... e infornate.

## IL RISULTATO:

una cottura perfetta e sapori straordinari.

—

70 RICETTE DOLCI E SALATE  
PER SBALORDIRE I VOSTRI INVITATI!



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

28 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 372 5



9 788867 533725