

Lunedì
ARROSTO
DI **MANZO**



Stéphane Reynaud
fotografie di Frédéric Lucano

Giovedì 
ARROSTO
DI **MAIALE**

ARROSTI

Venerdì
PESCE ARROSTO



Martedì
ARROSTO 

Sabato
SI ARROSTISCE
AGNELLO



Mercoledì
 **POLO** 
ARROSTO

Domenica
COM'È BUONO
L'ARROSTO DI



CAPRIOLO

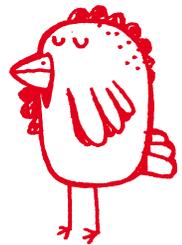
Lunedì
ARROSTO
DI MANZO



pagina 8



Mercoledì
POLLO
ARROSTO



pagina 46



martedì
ARROSTO



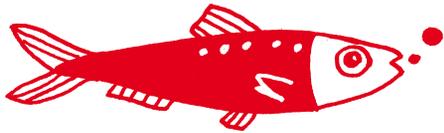
pagina 28

Giovedì
ARROSTO
DI MAIALE

pagina 72

Venerdì

PESCE ARROSTO



pagina 92



Sabato

SI ARROSTISCE

AGNELLO

pagina 112

Domenica

PRANZO

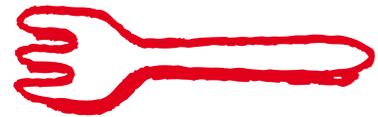
COM'È BUONO

L'ARROSTO DI



CAPRIOLO

pagina 130



E con tutto questo?

(CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI)

pagina 150



Domenica

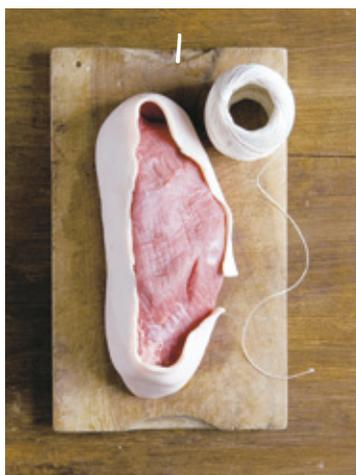
SERA

GLI

AVANZI

pagina 142

1
Tagliate una striscia di lardello della lunghezza dell'arrosto. Avvolgete l'arrosto con questa striscia.

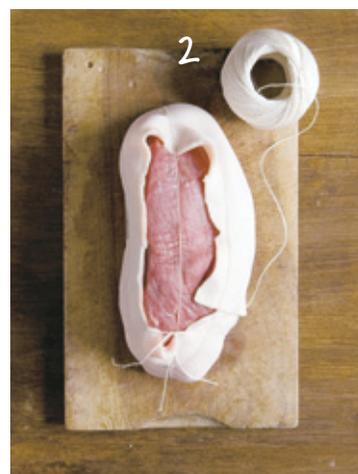


2
Legate l'arrosto da parte a parte, per il lungo.

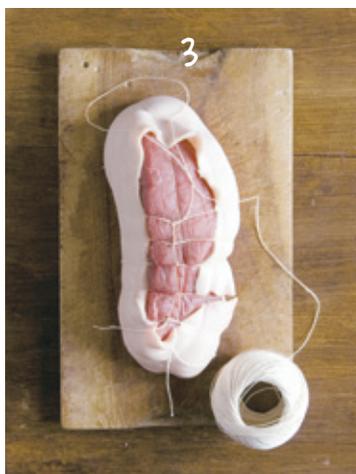


COME LEGARE UN ARROSTO DI MANZO?

IN SENSO ORARIO



4
Ripetete l'operazione per tutta la lunghezza dell'arrosto e terminate con 2 nodi a fiocco uno sull'altro.



3
Prendete un'estremità dell'arrosto, legate e fate un nodo stringendo senza tagliare lo spago.
Fate un nodo a fiocco facendo girare lo spago 2 volte, passatelo intorno all'arrosto e stringete a 2 cm dal primo nodo a fiocco.

1
Prendete un pollo, un buon coltello
e lo spago per alimenti.
Svuotate il pollo e giratelo con
le cosce davanti a voi.



2
Passate lo spago tenendo
ferma la pelle del collo e delle
ali. Ripiegate le ali e la pelle
del collo sotto il pollo.



COME LEGARE UN POLLO?

IN SENSO ORARIO



4
Avvolgete le ali più volte,
stringete bene poi annodate.



3
Passate lo spago sulle cosce,
fatelo scivolare sotto
e avvolgetelo al centro, sempre
all'altezza delle cosce.
Passate lo spago all'altezza delle ali.

Filetto di manzo arrosto in crosta di champignon

1 filetto di manzo da 1,2 kg
300 g di champignon
150 g di funghi porcini
3 scalogni
1 mazzo di prezzemolo
2 fette di pane in cassetta
300 g di pasta sfoglia
1 uovo
50 g di burro
Olio d'oliva
Sale, pepe

In una cocotte rosolate il filetto di manzo nel burro per 7 minuti su tutti i lati, poi fatelo riposare su una griglia finché si raffredda. Salate e pepate.

Tagliate tutti i funghi a spicchi, pelate e tritate finemente gli scalogni.

In una padella, rosolate i funghi con gli scalogni finché hanno rilasciato tutta l'acqua.

Tritate nel robot i funghi con il prezzemolo e il pane in modo da ottenere una farcia sottile. Unite gli scalogni, salate e pepate.

Stendete la pasta sfoglia in modo che avvolga completamente il filetto di manzo. Ricoprite il filetto per il lungo con la farcia di funghi, poi disponetelo su un piatto.

Separate il tuorlo dall'albume.

Spennellate i bordi della pasta con il tuorlo poi chiudete ermeticamente la pasta intorno al filetto.

Spennellate tutto con il tuorlo e fate un camino nella pasta in modo da far uscire il vapore, poi infornate a 160 °C per 20 minuti.

VINO: PINOT NERO FERRUCCIO CARLOTTO (TRENTINO)



PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE
45 minuti

COTTURA
30 minuti





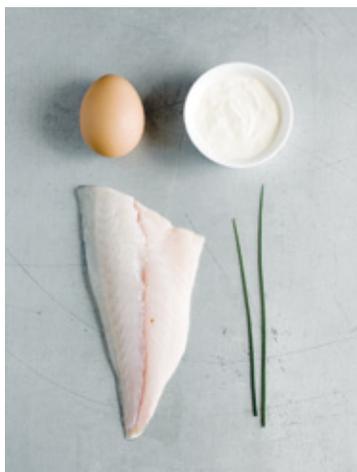
Aneto

Eliminate la lisca centrale del pesce dal dorso senza dividere i due filetti: passate un coltello lungo la lisca, poi tagliatela con le forbici sul lato della testa e su quello della coda. Tritate un mazzetto di aneto. Grattugiate la scorza di un limone verde e mescolatela all'aneto. Cospargete il pesce con peperoncino in polvere e copritelo con il composto aneto-limone verde. Legate il pesce con lo spago, condite con un filo di olio d'oliva, poi mettete in forno.



Erbe fresche

Frullate insieme 1 mazzetto di basilico, 3 coste di sedano, 1 mazzetto di erba cipollina, 1 scalogno, 1 mazzetto di dragoncello, 1 rametto di timo limone, 100 g di burro e 100 g di pane secco in modo da ottenere una crema. Salate e pepate. Togliete la lisca del pesce dal dorso senza separare i due filetti. Farcite il pesce con la crema alle erbe, poi mettete in forno.



4 IDEE

PER FARCIRE IL PESCE ARROSTO



Farcia al pesce

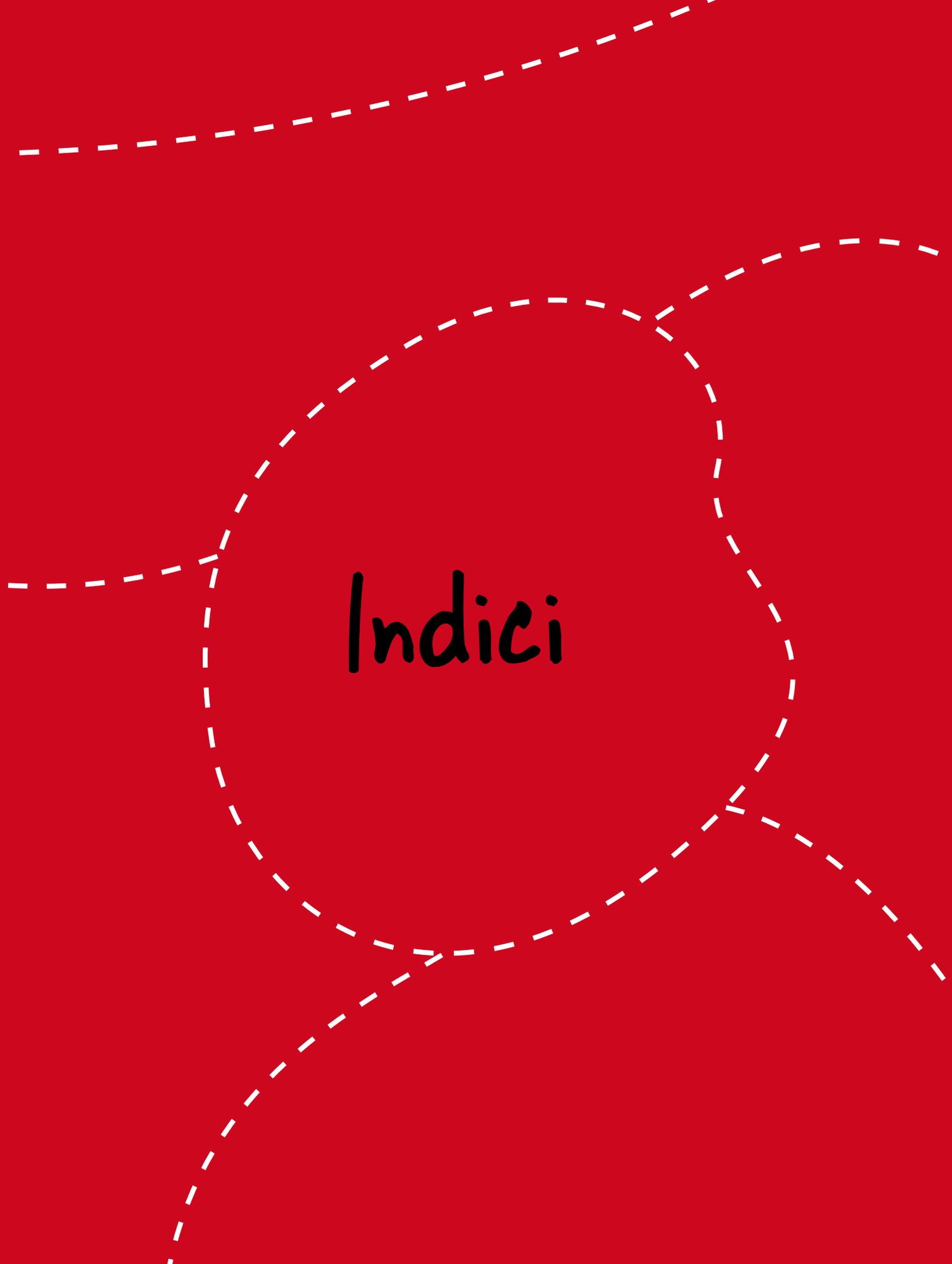
Frullate 200 g di pesce a polpa bianca, 100 ml di panna liquida e 1 uovo, poi unite 1 mazzetto di erba cipollina tritata. Salate e pepate. Togliete la lisca centrale dal dorso senza separare i due filetti. Mettete il pesce sul piano di lavoro e staccate i due filetti. Farcite il pesce, legate insieme i 2 filetti con lo spago, poi mettete in forno.



Anice

Togliete la lisca centrale dal dorso senza separare i due filetti. Pelate e affettate 2 spicchi d'aglio. Spennellate il pesce con un po' di pastis, sistemate delle fettine di aglio per tutta la lunghezza, condite con pepe macinato fresco, un filo di olio d'oliva, poi infornate.





Indici

INDICE DEI CAPITOLI

LUNEDÌ ARROSTO DI MANZO		Arrosto di salmone con i gamberi	96	CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI	
La cottura dell'arrosto	11	Arrosto di coda di rospo con cuori di mare	98	Pisellini alla francese	152
Arrosto di manzo e cipolle in cocotte	12	Arrosto di coda di rospo, pancetta e olive nere	100	Zucchine alla menta	152
Arrosto della nonna	14	Branzino arrosto al finocchio	102	Giardiniera di verdure primaverili	153
Arrosto di manzo tipo bortsch	14	Orata arrosto e anchoyade	102	Patate alle erbe	153
Arrosto di manzo con lo spago	16	Arrosto di merluzzo alla salvia	104	Tian provenzale	154
Filetto di manzo arrosto in crosta di champignon	20	Tonno arrosto serrano-basilico	106	Piperade	154
Costata di manzo al sale grosso	22	Arrosto di tonno al sesamo	108	Ratatouille caramellata	155
Roast-beef con olive verdi	24	SABATO SI ARROSTISCE L'AGNELLO		Bohémienne di melanzane	155
Roast-beef al vino novello	24	Cosciotto facilissimo	114	Lenticchie	156
Filetto di manzo con aglio ed escargot	26	Cosciotto da 7 ore	114	Zucca-castagne	156
MARTEDÌ ARROSTO DI VITELLO		Carré di agnello arrosto ai pistacchi	116	Porcini caramellati	157
Arrosto di vitello semplice	30	Carré di agnello in crosta di pomodori confit	118	Frutta e verdure autunnali	157
Arrosto di vitello ritorno dalle Indie	32	Carré di agnello arrosto con miele e menta	118	Gratin dauphinois tradizionale	158
Arrosto di vitello al caramello	32	Filetto di agnello arrosto al pesto	120	Gratin «boulanger» di patate	158
Arrosto di vitello al limone confit	34	Spalla di agnello arrosto al cumino	124	Gratin di cardi al midollo	159
Arrosto di vitello alle olive	36	Spalla in cocotte di fieno	126	Padellata di verdure dimenticate	159
Collo di vitello, composta di pomodori	38	Muscolo di agnello ai fagioli	128	SALSE, FARCE E ACCOMPAGNAMENTI PER L'ARROSTO	
Carré di vitello al pepe	42	DOMENICA, COM'È BUONO L'ARROSTO DI CAPIROLO		4 salse per accompagnare la carne di manzo	19
Girello con pancetta affumicata	42	Filetto di capriolo con uvetta	132	4 idee per accompagnare lo stinco di vitello	41
Punta di petto di vitello arrotolata	44	Coscia di capriolo arrosto, salsa poivrade	134	4 idee per farcire il pollo	51
MERCOLEDÌ POLLO ARROSTO		Filetto di cerva arrosto in agrodolce	136	Ancora 4 idee per farcire il pollo sotto la pelle	53
Pollo semplicissimo	48	Filetto di cinghiale ai mirtilli rossi	138	4 idee per accompagnare l'anatroccola	67
Pollo arrosto alle acciughe e rosmarino	54	Arrosto di cinghiale al pepe nero	140	4 idee per accompagnare il carré di maiale	79
Cosce di pollo arrosto ripiene di frutta secca	56	DOMENICA SERA GLI AVANZI		4 idee per farcire il pesce arrosto	111
Piccioni arrosto con verdure	58	Polpette al pomodoro	144	4 idee per farcire la spalla di agnello	123
Filetto d'anatra ripieno di porcini e foie gras	60	Polpette fritte di manzo tipo thai	144		
Tacchinella arrosto con ripieno delicato	60	Pomodori ripieni	145		
Faraona arrosto al cavolo	62	Peperoni ripieni	145		
Anatra intera con mandorle	64	Lasagne	146		
Arrosto di coniglio con rognonata	68	Cannelloni	146		
Coniglio arrosto alla lionese	70	Hachis parmentier	147		
GIOVEDÌ ARROSTO DI MAIALE		Mussaka	147		
Maiale arrosto molto semplice	74	Insalata tipo Caesar	148		
Carré di maiale in crosta di sale	76	Zuppa di pollo tipo thai	148		
Arrosto di maiale alla birra scura e prugne	80	Sandwich della domenica sera	149		
Arrosto di maiale al tè	80	Uova mimosa al pollo	149		
Arrosto di maiale alla senape di Digione	82				
Pancetta di maiale arrosto al coriandolo	84				
Lombata caramellata allo zenzero	86				
Lombata arrosto indivia-arancia	86				
Lombata arrosto con bacon e formaggio	88				
Costata arrosto, aglio grigliato	90				
VENERDÌ PESCE ARROSTO					
Arrosto di salmone alle erbe fresche	94				
Arrosto di salmone affumicato e merluzzo con senape al dragoncello	94				

INDICE DELLE RICETTE

A		F		Pollo semplicissimo	48
Anatra intera con mandorle	64	Faraona arrosto al cavolo	62	Polpette al pomodoro	144
Arrosto della nonna	14	Filetto d'anatra ripieno di porcini e foie gras	60	Polpette fritte di manzo tipo thai	144
Arrosto di cinghiale al pepe nero	140	Filetto di agnello arrosto al pesto	120	Pomodori ripieni	145
Arrosto di coda di rospo con cuori di mare	98	Filetto di capriolo con uvetta	132	Porcini caramellati	157
Arrosto di coda di rospo, pancetta e olive nere	100	Filetto di cerva arrosto in agrodolce	136	Punta di petto di vitello arrotolata	44
Arrosto di coniglio con rognonata	68	Filetto di cinghiale ai mirtilli rossi	138	R	
Arrosto di maiale alla birra scura e prugne	80	Filetto di manzo arrosto in crosta di champignon	20	Ratatouille caramellata	155
Arrosto di maiale alla senape di Digione	82	Filetto di manzo con aglio ed escargot	26	Roast-beef al vino novello	24
Arrosto di maiale al tè	80	Frutta e verdure autunnali	157	Roast-beef con olive verdi	24
Arrosto di manzo con lo spago	16	G		S	
Arrosto di manzo e cipolle in cocotte	12	Giardiniera di verdure primaverili	153	Sandwich della domenica sera	149
Arrosto di manzo tipo bortsch	14	Girello con pancetta affumicata	42	Spalla di agnello arrosto al cumino	124
Arrosto di merluzzo alla salvia	104	Gratin «boulanger» di patate	158	Spalla in cocotte di fieno	126
Arrosto di salmone affumicato e merluzzo con senape al dragoncello	94	Gratin dauphinois tradizionale	158	T	
Arrosto di salmone alle erbe fresche	94	Gratin di cardi al midollo	159	Tacchinella arrosto con ripieno delicato	60
Arrosto di salmone con i gamberi	96	H		Tian provenzale	154
Arrosto di tonno al sesamo	108	Hachis parmentier	147	Tonno arrosto serrano-basilico	106
Arrosto di vitello al caramello	32	I		U	
Arrosto di vitello al limone confit	34	Insalata tipo Caesar	148	Uova mimosa al pollo	149
Arrosto di vitello alle olive	36	L		Z	
Arrosto di vitello ritorno dalle Indie	32	Lasagne	146	Zucca-castagne	156
Arrosto di vitello semplice	30	Lenticchie	156	Zucchine alla menta	152
B		Lombata arrosto con bacon e formaggio	88	Zuppa di pollo tipo thai	148
Bohémienne di melanzane	155	Lombata arrosto indivia-arancia	86		
Branzino arrosto al finocchio	102	Lombata caramellata allo zenzero	86	M	
C		M		Maiale arrosto molto semplice	74
Cannelloni	146	Muscolo di agnello ai fagioli	128	Mussaka	147
Carré di agnello arrosto ai pistacchi	116	O		P	
Carré di agnello arrosto con miele e menta	118	Orata arrosto e anchoyade	102	Padellata di verdure dimenticate	159
Carré di agnello in crosta di pomodori confit	118	P		Pancetta di maiale arrosto al coriandolo	84
Carré di maiale in crosta di sale	76	Patate alle erbe	153	Patate alle erbe	153
Carré di vitello al pepe	42	Peperoni ripieni	145	Piccioni arrosto con verdure	58
Collo di vitello, composta di pomodori	38	Piperade	154	Pisellini alla francese	152
Coniglio arrosto alla lionese	70	Pollo arrosto alle acciughe e rosmarino	54		
Cosce di pollo arrosto ripiene di frutta secca	56				
Coscia di capriolo arrosto, salsa poivrade	134				
Cosciotto da 7 ore	114				
Cosciotto facilissimo	114				
Costata arrosto, aglio grigliato	90				
Costata di manzo al sale grosso	22				

INDICE DEGLI INGREDIENTI

ACCIUGHE

Insalata tipo Caesar	148
Orata arrosto e anchoyade	102
Pollo arrosto alle acciughe e rosmarino	54

AGLIO

Cosciotto da 7 ore	114
Cosciotto facilissimo	114
Costata arrosto, aglio grigliato	90
Filetto di manzo con aglio ed escargot	26
Pollo arrosto alle acciughe e rosmarino	54
Pollo semplicissimo	48

AGNELLO

Carré di agnello arrosto ai pistacchi	116
Carré di agnello arrosto con miele e menta	118
Carré di agnello in crosta di pomodori confit	118
Cosciotto da 7 ore	114
Cosciotto facilissimo	114
Filetto di agnello arrosto al pesto	120
Muscolo di agnello ai fagioli	128
Mussaka	147
Spalla di agnello arrosto al cumino	124
Spalla in cocotte di fieno	126

ALBICOCCHES SECCHES

Arrosto di maiale alla birra scura e prugne	80
Arrosto di vitello ritorno dalle Indie	32
Cosce di pollo arrosto ripiene di frutta secca	56
Filetto di capriolo con uvetta	132

ANETO

Arrosto di manzo tipo bortsch	14
-------------------------------	----

BACON

Lombata arrosto con bacon e formaggio	88
---------------------------------------	----

BARBABIETOLE

Arrosto di manzo tipo bortsch	14
Filetto di cerva arrosto in agrodolce	136

BASILICO

Arrosto di salmone alle erbe fresche	94
Carré di agnello arrosto ai pistacchi	116
Filetto di agnello arrosto al pesto	120
Tonno arrosto serrano-basilico	106

BIRRA

Arrosto di maiale alla birra scura e prugne	80
---	----

CARDI

Gratin di cardi al midollo	159
----------------------------	-----

CAROTE

Arrosto della nonna	14
Arrosto di manzo tipo bortsch	14
Arrosto di vitello semplice	30
Giardiniera di verdure primaverili	153
Pancetta di maiale arrosto al coriandolo	84
Spalla di agnello arrosto al cumino	124

CASTAGNE

Arrosto di cinghiale al pepe nero	140
Zucca-castagne	156

CAVOLO

Faraona arrosto al cavolo	62
---------------------------	----

CHAMPIGNON

Filetto di manzo arrosto in crosta di champignon	20
--	----

CIPOLLE

Arrosto di manzo e cipolle in cocotte	12
Coniglio arrosto alla lionese	70
Pollo semplicissimo	48
Salsa bordolese	19

CIPOLLINES NOVELLES

Arrosto di maiale alla senape di Digione	82
Arrosto di vitello ritorno dalle Indie	32
Pancetta di maiale arrosto al coriandolo	84

CORIANDOLO

Arrosto di vitello al caramello	32
Polpette fritte di manzo tipo thai	144

DRAGONCELLO

Arrosto di salmone affumicato e merluzzo con senape al dragoncello	94
Arrosto di salmone alle erbe fresche	94
Pollo arrosto alle acciughe e rosmarino	54
Salsa bernese	19

ERBA CIPOLLINA

Burro allo scalogno	19
Costata di manzo al sale grosso	22
Patate alle erbe	153

ESCARGOT

Filetto di manzo con aglio ed escargot	26
--	----

FAGIOLI

Muscolo di agnello ai fagioli	128
-------------------------------	-----

FINFERLI

Arrosto di merluzzo alla salvia	104
---------------------------------	-----

FINOCCHIO

Branzino arrosto al finocchio	102
Frutta e verdure autunnali	157
Piccioni arrosto con verdure	58

FOIE GRAS

Filetto d'anatra ripieno di porcini e foie gras	60
Tacchinella arrosto con ripieno delicato	60

FORMAGGIO

Filetto di agnello arrosto al pesto	120
Lombata arrosto con bacon e formaggio	88
Roast-beef con olive verdi	24
Salsa al formaggio	19
Sandwich della domenica sera	149

FRUTTA

Arrosto di vitello al limone confit	34
Carré di agnello in crosta di pomodori confit	118
Cosce di pollo arrosto ripiene di frutta secca	56
Filetto di cinghiale ai mirtilli rossi	138
Frutta e verdure autunnali	157

FRUTTA SECCA

Arrosto di maiale alla birra scura e prugne	80
Arrosto di vitello al caramello	32
Arrosto di vitello ritorno dalle Indie	32
Carré di agnello arrosto ai pistacchi	116
Filetto di capriolo con uvetta	132

FRUTTI DI MARE

Arrosto di coda di rospo con cuori di mare	98
--	----

INDIVIA

Carré di agnello in crosta di pomodori confit	118
Lombata arrosto con bacon e formaggio	88
Lombata caramellata allo zenzero	86

LENTICCHIE

Lenticchie	156
------------	-----

MAIALE

Arrosto di maiale al tè	80
Arrosto di maiale alla birra scura e prugne	80
Arrosto di maiale alla senape di Digione	82
Cannelloni	146
Carré di maiale in crosta di sale	76
Costata arrosto, aglio grigliato	90
Hachis parmentier	147
Lasagne	146

INDICE DEGLI INGREDIENTI

Lombata arrosto con bacon e formaggio	88	Costata di manzo al sale grosso	22	Arrosto di salmone con i gamberi	96
Lombata arrosto indivia-arancia	86	Gratin di cardi al midollo	159	Arrosto di tonno al sesamo	108
Lombata caramellata allo zenzero	86	PANCETTA		Branzino arrosto al finocchio	102
Maiale arrosto molto semplice	74	Arrosto di manzo tipo bortsch	14	Orata arrosto e anchoyade	102
Pancetta di maiale arrosto al coriandolo	84	Cannelloni	146	Tonno arrosto serrano-basilico	106
Peperoni ripieni	145	Coscia di capriolo arrosto, salsa poivrade	134	PISELLINI	
Polpette al pomodoro	144	Pisellini alla francese	152	Giardiniera di verdure primaverili	153
Pomodori ripieni	145	PANCETTA AFFUMICATA		Pisellini alla francese	152
Sandwich della domenica sera	149	Arrosto di coda di rospo, pancetta e olive nere	100	Zuppa di pollo tipo thai	148
MANZO		Coniglio arrosto alla lionese	70	POLLAME	
Arrosto della nonna	14	Faraona arrosto al cavolo	62	Anatra intera con mandorle	64
Arrosto di manzo con lo spago	16	Girello con pancetta affumicata	42	Arrosto di coniglio con rognonata	68
Arrosto di manzo e cipolle in cocotte	12	Tacchinella arrosto con ripieno delicato	60	Coniglio arrosto alla lionese	70
Arrosto di manzo tipo bortsch	14	4 idee per accompagnare il carré di maiale	79	Cosce di pollo arrosto ripiene di frutta secca	56
Cannelloni	146	PATATA DOLCE		Faraona arrosto al cavolo	62
Costata di manzo al sale grosso	22	Arrosto di manzo con lo spago	16	Filetto d'anatra ripieno di porcini e foie gras	60
Filetto di manzo arrosto in crosta di champignon	20	PATATE		Hachis parmentier	147
Filetto di manzo con aglio ed escargot	26	Arrosto della nonna	14	Insalata tipo Caesar	148
Hachis parmentier	147	Arrosto di coniglio con rognonata	68	Piccioni arrosto con verdure	58
Lasagne	146	Arrosto di manzo con lo spago	16	Pollo arrosto alle acciughe e rosmarino	54
Polpette al pomodoro	144	Arrosto di vitello semplice	30	Pollo semplicissimo	48
Polpette fritte di manzo tipo thai	144	Costata di manzo al sale grosso	22	Sandwich della domenica sera	149
Pomodori ripieni	145	Gratin «boulanger» di patate	158	Tacchinella arrosto con ripieno delicato	60
Roast-beef al vino novello	24	Gratin dauphinois tradizionale	158	Uova mimosa al pollo	149
Roast-beef con olive verdi	24	Hachis parmentier	147	Zuppa di pollo tipo thai	148
Sandwich della domenica sera	149	Patate alle erbe	153	POMODORI	
MELANZANE		Piccioni arrosto con verdure	58	Collo di vitello, composta di pomodori	38
Bohémienne di melanzane	155	Pollo semplicissimo	48	Coniglio arrosto alla lionese	70
Mussaka	147	PEPE		Lasagne	146
Ratatouille caramellata	155	Arrosto di cinghiale al pepe nero	140	Polpette al pomodoro	144
Tian provenzale	154	Carré di vitello al pepe	42	Pomodori ripieni	145
MENTA		PEPERONE		Ratatouille caramellata	155
Carré di agnello arrosto con miele e menta	118	Cosce di pollo arrosto ripiene di frutta secca	56	Tian provenzale	154
Zucchine alla menta	152	Peperoni ripieni	145	POMODORI SECCHI	
MIELE		Piperade	154	Carré di agnello in crosta di pomodori confit	118
Carré di agnello arrosto con miele e menta	118	Punta di petto di vitello arrotolata	44	POMODORINI CILIEGIA	
Filetto d'anatra ripieno di porcini e foie gras	60	Ratatouille caramellata	155	Arrosto di vitello al limone confit	34
OLIVE NERE		PESCE		Cosce di pollo arrosto ripiene di frutta secca	56
Arrosto di coda di rospo, pancetta e olive nere	100	Arrosto di coda di rospo con cuori di mare	98	Filetto di agnello arrosto al pesto	120
Orata arrosto e anchoyade	102	Arrosto di coda di rospo, pancetta e olive nere	100	Muscolo di agnello ai fagioli	128
OLIVE VERDI		Arrosto di merluzzo alla salvia	104	PORCINI	
Arrosto di vitello alle olive	36	Arrosto di salmone affumicato e merluzzo con senape al dragoncello	94	Filetto d'anatra ripieno di porcini e foie gras	60
Roast-beef con olive verdi	24	Arrosto di salmone alle erbe fresche	94	Filetto di manzo arrosto in crosta di champignon	20
OSSA CON IL MIDOLLO				Porcini caramellati	157

INDICE DEGLI INGREDIENTI

PORRI			
Arrosto di manzo con lo spago	16	SENAPE	
PROSCIUTTO CRUDO		Arrosto di maiale alla senape di Digione	82
Cosce di pollo arrosto ripiene di frutta secca	56	Arrosto di salmone affumicato e merluzzo con senape al dragoncello	94
Tonno arrosto serrano-basilico	106	SPEZIE	
RAPE		Arrosto di vitello ritorno dalle Indie	32
Arrosto di manzo con lo spago	16	Punta di petto di vitello arrotolata	44
Giardiniera di verdure primaverili	153	Spalla di agnello arrosto al cumino	124
ROSMARINO		SPINACI	
Pollo arrosto alle acciughe e rosmarino	54	Arrosto di coda di rospo, pancetta e olive nere	100
4 idee per farcire il pollo	51	Cannelloni	146
RUTABAGA		VINO ROSSO	
Arrosto di vitello semplice	30	Roast-beef al vino novello	24
Cosciotto da 7 ore	114	Salsa bordolese	19
Padellata di verdure dimenticate	159	VITELLO	
SALE GROSSO		Arrosto di vitello al caramello	32
Carré di maiale in crosta di sale	76	Arrosto di vitello alle olive	36
Costata di manzo al sale grosso	22	Arrosto di vitello al limone confit	34
SALSA		Arrosto di vitello ritorno dalle Indie	32
Salsa al formaggio	19	Arrosto di vitello semplice	30
Salsa bernese	19	Cannelloni	146
Salsa bordolese	19	Carré di vitello al pepe	42
SALSICCIA		Collo di vitello, composta di pomodori	38
Faraona arrosto al cavolo	62	Girello con pancetta affumicata	42
4 idee per farcire la spalla di agnello	123	Hachis parmentier	147
SALVIA		Lasagne	146
Arrosto di merluzzo alla salvia	104	Polpette al pomodoro	144
Arrosto di vitello alle olive	36	Pomodori ripieni	145
Lombata caramellata allo zenzero	86	Punta di petto di vitello arrotolata	44
4 idee per farcire la spalla di agnello	123	Sandwich della domenica sera	149
SCALOGNI		ZENZERO	
Arrosto della nonna	14	Arrosto di vitello ritorno dalle Indie	32
Bohémienne di melanzane	155	Lombata caramellata allo zenzero	86
Burro allo scalogno	19	ZUCCA	
Maiale arrosto molto semplice	74	Zucca-castagne	156
Roast-beef al vino novello	24	ZUCCHINE	
Salsa bernese	19	Arrosto di vitello al limone confit	34
SELVAGGINA		Ratatouille caramellata	155
Arrosto di cinghiale al pepe nero	140	Spalla di agnello arrosto al cumino	124
Coscia di capriolo arrosto, salsa poivrade	134	Tian provenzale	154
Filetto di capriolo con uvetta	132	Zucchine alla menta	152
Filetto di cerva arrosto in agrodolce	136		
Filetto di cinghiale ai mirtilli rossi	138		

GUIDA A PESI E MISURE

Sistema imperiale britannico dei liquidi	Tazze	Misure metriche
1 oncia (fluido)		30 ml
2 once	1/4 di tazza	
3 once		100 ml
4 once	1/2 tazza	
5 once		150 ml
6 once	3/4 di tazza	
8 once	1 tazza	250 ml
10 once	1 tazza e 1/4	
12 once	1 tazza e 1/2	
14 once	1 tazza e 3/4	
16 once	2 tazze	500 ml
20 once	2 tazze e 1/2	

PESI: SISTEMA IMPERIALE E METRICO

Peso imperiale	Peso metrico
1/2 oncia	15 g
1 oncia	30 g
2 once	60 g
3 once	90 g
4 once (1/4 di libbra)	125 g
6 once	185 g
8 once (1/2 libbra)	250 g
12 once (3/4 di libbra)	375 g
16 once (1 libbra)	500 g
24 once (1 libbra e 1/2)	750 g
32 once (2 libbre)	1 kg
3 libbre	1,5 kg
4 libbre	2 kg

EQUIVALENZE DELLE TEMPERATURE DI COTTURA

°F	°C	Posizione	Termostato
85	30	1	molto basso
140	60	2	molto basso
200	90	3	basso
250	120	4	basso
300	150	5	medio
350	180	6	medio
410	210	7	alto
475	240	8	alto
520	270	9	molto alto
570	300	10	molto alto

100 Ricette
di **arrosti** per tutte le stagioni



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

ISBN : 978-88-95092-881



9 788895 092881

25,00 € i.i.

COPERTINA DI



www.tabasf