

Gordon Ramsay Cucinare per gli amici





Sommario

Introduzione	11
Zuppe calde e fredde	20
Pasta e cereali	48
Pesce e frutti di mare	78
Carne e pollame	108
Torte salate & co.	142
Verdure e insalate	166
Dolci e gelati	196
Cioccolato e caffè	232
Basi	256
Indice	264
Ringraziamenti	272



Introduzione

Quando lavoro vado a mille all'ora, ma a casa voglio rallentare. Tolgo la divisa da chef ed entro in una dimensione domestica, dove tutto è totalmente diverso. In cucina, a casa, tutti danno il proprio contributo e ci si può rilassare. Per molti cucinare è una noiosa attività di routine, noi invece cerchiamo sempre di divertirci. Per me è una terapia, e mi capita sempre più spesso di cucinare con Tana e i bambini, soprattutto con Megan, la più grande. La nostra cucina è un open space, c'è un divano grande e tanto spazio per il relax. Il fulcro è il mobile cucina vero e proprio, costruito a Parigi. Abbiamo dovuto fargli una base di cemento per sopportarne il peso, e dopo averlo montato gli abbiamo costruito intorno tutto il resto. La superficie frontale è cromata e raffreddata ad acqua, così i bambini non si scottano mentre affettano i cipollotti o grattugiano il parmigiano.

A casa non riesco a starmene lì fermo a leggere il giornale. Eppure, detto questo, comincio a imparare a starmene tranquillo. Nell'immaginario collettivo la cucina dei Ramsay è un luogo frenetico, ma non è così. Trasformiamo il lavoro ai fornelli in un vero spasso. Per certi versi, tutto quello che facciamo è spontaneo. Siamo molto fortunati ad avere nei paraggi fantastici mercati contadini. I bambini vanno a comprare formaggio, pollo ruspante e verdure fresche assortite. Vengono totalmente coinvolti nella spesa e si guadagnano anche una percentuale della loro paghetta. È una cosa che a loro piace molto.





cioccolato straordinaria e che dentro ci mettesse gli After Eight. Mi beccai una strigliata, la marquise finì nella spazzatura e dovetti rifare tutto. Sono cresciuto in un quartiere popolare, ma ho imparato dai migliori. Ho addestrato il palato con alcuni dei più grandi chef, ma a volte bisogna dubitare dei migliori. Cucinare è come viaggiare. Non date nulla per scontato.

Gordon Ramsay

Orata ripiena avvolta nella pancetta

Farcire il pesce con un ripieno di carne macinata, o in questo caso con un trito di carne per salsicce, è un'idea classica che compariva perfino nelle ricette della signora Beeton nel 1800. Trovo che avvolgere l'orata nelle fette di pancetta non solo contribuisca a trattenere il ripieno, ma dia al pesce un aroma sapido e affumicato.

PER 2 PERSONE

2 orate medie intere, squamate ed eviscerate
20 fette sottili di pancetta affumicata
olio d'oliva, per condire
qualche rametto di timo
4 spicchi d'aglio, con la buccia e tagliati a metà
fettine di limone, per servire (facoltativo)

Per il ripieno:

200 g di trito di carne per salsiccia (o 2 salsicce senza il budello)
le foglie di un rametto di timo
una manciatina di prezzemolo e una di erba cipollina, tritati
un pizzico di pepe di Cayenna
qualche goccia di succo di limone

Scaldate il forno a 220°C. Amalgamate tutti gli ingredienti per il ripieno e tenete da parte.

Pulite il pesce e tamponatelo con carta assorbente. Strofinatelo con un po' di sale e di pepe, poi farcite le cavità eviscerate di ogni orata con il ripieno.

Se la pancetta è spessa, appiattitela tra due fogli di carta forno. Prendete 10 fette per ogni pesce e disponetele a spiga su un tagliere, sovrapponendo ogni coppia di fette alla base della 'V'. Mettete il pesce al centro e avvolgetelo con le fette di pancetta per trattenere il ripieno, alternando sinistra e destra.

Mettete i pesci ripieni e avvolti nella pancetta in una teglia grande o in due piccole. Irrorate con olio d'oliva e cospargete con il sale, il timo e i mezzi spicchi d'aglio. Cuocete in forno per 25–30 minuti, girando le orate a metà cottura, finché la pancetta è ben rosolata e croccante e il pesce è cotto. Servite con fettine di limone, se volete.





Insalata di patate novelle, piselli e fave con condimento alla senape

Le patate migliori per questa insalata sono quelle a polpa gialla. Le mie preferite sono le charlotte, con quel sapore leggermente nocciolato, ma vanno bene anche quelle piccole con la buccia rossa o qualsiasi altro tipo di patata piccola. Se volete risparmiare tempo, cuocete le fave un po' più a lungo e lasciatele con la pellicina.

Lessate le patate in una pentola con acqua salata per 10–15 minuti, finché sono tenere se le forate con uno spiedino. Nel frattempo, emulsionate con una frusta gli ingredienti per il condimento (oppure metteteli in una bottiglia con il tappo a vite e agitate bene).

Portate a ebollizione un'altra pentola con acqua salata. Sbianchite i piselli e le fave separatamente per 3 minuti, finché sono teneri. Scolate, fate raffreddare in una ciotola con acqua ghiacciata e poi scolate di nuovo. Togliete la pellicina chiara dalle fave.

Quando sono cotte, scolate le patate in uno scolapasta e lasciatele raffreddare leggermente. Se volete, pelatele con un coltellino indossando dei guanti per proteggere le mani. Mettete le patate in una ciotola capiente e, mentre sono ancora calde, mescolatele con il condimento. Unite anche i piselli e le fave, assaggiate e regolate di sale e pepe. Guarnite con qualche rametto di aneto e servite.

PER 4–6 PERSONE

750 g di patate novelle di dimensioni simili, lavate
100 g di piselli (scongelati se surgelati)
150 g di fave sgranate qualche rametto di aneto, per guarnire
sale e pepe

Per il condimento alla senape:

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di aceto di vino bianco
1 cucchiaino e ½ di senape di Digione
1 cucchiaino e ½ di senape all'antica
una manciata di dragoncello e una di aneto, tritati
un pizzico di zucchero (facoltativo)

indice

Le pagine in *corsivo* si riferiscono alle ricette illustrate.

acciughe: triglie con pomodorini, olive e acciughe 96

aceto/aceto di sidro: cavolo rosso stufato

con le mele 189

cipolline sottaceto 192

melanzane grigliate con aceto balsamico,
feta e menta 187

piccalilli casalingo 193

acetosella: zuppa cremosa all'acetosella 46

aglio: cosce di coniglio in gremolata 110

haddock affumicato con fagioli bianchi e prezzemolo 67

spaghetti con broccoli, aglio e peperoncino 62

agnello: brodo di agnello 262

cassoulet di stinco di agnello 134-5

cosciotto di agnello al sidro e miele 132

grigliata mista classica 117

shepherd's pie con sottaceti 148-9

stufato di agnello con bacon, cipolle dolci e prugne
secche 138

albicocche: pudding di riso alla cannella con composta
di albicocche 214

anatra: petti d'anatra con salsa di ciliegie al porto 140

rösti di patate dolci e anatra con uova di anatra fritte 127

arancia: salsa all'arancia e brandy 240

aringhe grigliate con harissa 95

asparagi: quiche con carciofi, asparagi e prosciutto 162
vellutata di asparagi 28

bacon: carciofi in umido con cipolle e bacon 179

cuori di sedano brasati con bacon 175

farfalle con bacon, piselli e salvia 52

grigliata mista classica 117

haddock affumicato con fagioli bianchi e prezzemolo 67

stufato di agnello con bacon, cipolle dolci e prugne
secche 138

vongole con bacon 93

vedi anche pancetta

barbabietola: insalata di lenticchie, formaggio di capra
e barbabietole rosse 74

basi di pasta: pasta brisée 263

pasta dolce alle noci 263

pasta frolla 263

pasta salata alle noci e parmigiano 263

sfoglia per pasticci in crosta 144-5

bisque di grongo 34

bok choy brasati 140

brandy: salsa all'arancia e brandy 240

branzino con olive, pomodori e finocchio 94

broccoli: spaghetti con broccoli, aglio e peperoncino 62

zuppa di broccoli, stilton e pere 32

brodo: di agnello 262

di manzo 259

di pollo 258

di pollo chiarificato 258

fumetto 262

vegetale 259

burro piccante al coriandolo 106

caffè: crema di cioccolato e caffè in tazza 243

torta croccante al caffè e mandorle 252

cannella: pudding di riso alla cannella con composta
di albicocche 214

cannelloni con spinaci, funghi e ricotta 71

capesante: pasticcio di pesce con ostriche
e capesante 157

spiedini di capesante e gamberi alla griglia con burro
piccante al coriandolo 106

capperi: salsa gribiche 85

capretto: curry di capretto 122

carciofi: carciofi in umido con cipolle e bacon 179

quiche con carciofi, asparagi e prosciutto 162

carne e pollame 108-41

vedi anche manzo, agnello *ecc.*

carré di maiale arrosto con salsa di mele Bramley 124-5

cassoulet di stinco di agnello 134-5

castagne: cavoletti di Bruxelles glassati con castagne
e pancetta 171

rotolo con crema di castagne e cioccolato 254-5

cavoletti di Bruxelles glassati con castagne
e pancetta 171

cavolfiore: cavolfiore speziato al salto 174

piccalilli casalingo 193

zuppa di cavolfiore e cheddar al curry 26

cavolo rosso stufato con le mele 189

cetrioli: zuppa fredda di cetrioli 23

champagne: granita di fragole e champagne 205

cheesecake marmorizzata al cioccolato 235

chicken pie della Cornovaglia 152-3

chorizo: couscous con chorizo, fave e menta 63

ciliegie: petti d'anatra con salsa di ciliegie al porto 140
torta Foresta Nera 246-7

cioccolato: cheesecake marmorizzata al cioccolato 235
crema di cioccolato e caffè in tazza 243

marquise al cioccolato 250-1

pancakes con gocce di cioccolato con salsa all'arancia
e brandy 240

parfait al doppio cioccolato 236

pudding al cioccolato con salsa toffee 241

rotolo con crema di castagne al cioccolato 254-5

torta Foresta Nera 246-7

cipolle: carciofi in umido con cipolle e bacon 179

chicken pie della Cornovaglia 152-3

cipolline sottaceto 192

cosce di pollo ruspante con piselli e cipolline in umido 120

finocchi e cipolle rosse caramellati 177

piccalilli casalingo 193

stufato di agnello con bacon, cipolle dolci e prugne
secche 138

zuppa di Alnwick 37
conchiglie al ragù 58
condimento alla senape 185
coniglio: cosce di coniglio in gremolata 110
pasticcio di selvaggina in crosta 144-5
cosce di coniglio in gramolata 110
cosce di pollo in umido con miele e cinque spezie 139
cosce di pollo ruspante con piselli e cipolline in umido 120
cosciotto di agnello al sidro e miele 132
costata di manzo con scalogni caramellati e salsa gravy al vino rosso 137
couscous con chorizo, fave e menta 63
cozze: curry di pesce con riso al lime e cocco 80-81
stufato del pescatore 99
creme: crema di cioccolato e caffè in tazza 243
crema diplomatica alla pesca 228-9
crostata alla crema 215
trifle con frutti di bosco 208
crocchette di pesce alla thailandese con salsa di peperoncino dolce 90-1
crostata alla crema 215
crostini di pane 86
crumble di pesche, lamponi e zenzero 210
cuori di sedano brasati con bacon 175
curry: curry di capretto 122
curry di pesce con riso al lime e cocco 80-1
zuppa di cavolfiore e cheddar al curry 26

datteri: pudding al cioccolato con salsa toffee 241
dolcelatte: torta salata con limone, porri e dolcelatte 163
dragoncello: halibut con salsa vellutata al vino bianco e dragoncello 100
torta salata con granchio e dragoncello 159

fagiano: pasticcio di selvaggina in crosta 144-5
fagioli bianchi: cassoulet di stinco di agnello 134-5
haddock affumicato con fagioli bianchi e prezzemolo 67
faraona: pasticcio di selvaggina in crosta 144-5
farfalle con bacon, piselli e salvia 52
fave: couscous con chorizo, fave e menta 63
insalata di patate novelle, piselli e fave con condimento alla senape 185
feta: linguine con limone, feta e basilico 64
melanzane grigliate con aceto balsamico, feta e menta 187
torta salata con spinaci, feta e pinoli 158
fichi: gelato ai fichi 213
filetto di maiale alla Stroganoff 112
finocchio: branzino con olive, pomodori e finocchio 94
finocchi e cipolle rosse caramellati 177
sgombro alla diavola con patate al rafano e insalata di pomodori e finocchio 102-3
stufato del pescatore 99

formaggi: cannelloni con spinaci, funghi e ricotta 71
cheesecake marmorizzata al cioccolato 235
insalata di indivia, formaggio di capra e fragole 182
insalata di lenticchie, formaggio di capra e barbabietole rosse 74
lasagne con verdure grigliate 56-7
linguine con limone, feta e basilico 64
melanzane grigliate con aceto balsamico, feta e menta 187
pasta salata alle noci e parmigiano 263
tagliatelle fresche con stilton e funghi 53
torta salata con limone, porri e dolcelatte 163
torta salata con spinaci, feta e pinoli 158
zuppa di broccoli, stilton e pere 32
zuppa di cavolfiore e cheddar al curry 26
fragole: granita di fragole e champagne 205
insalata di indivia, formaggio di capra e fragole 182
marmellata di fragole 221
tartellette ai frutti di bosco con crema diplomatica alla pesca 228
trifle con frutti di bosco 208
frangipane: torta frangipane alle pere 200-1
frutta: macedonia autunnale con timo e zenzero 202
tartellette ai frutti di bosco con crema diplomatica 228-9
vedi anche mele, fragole, ecc.

frutti di mare e pesce 78-107
vedi granchio, cozze, ecc.
fumetto 262

funghi: cannelloni con spinaci, funghi e ricotta 71
chicken pie della Cornovaglia 152-3
filetto di maiale alla Stroganoff 112
grigliata mista classica 117
insalata di funghi misti 188
tagliatelle fresche con stilton e funghi 53
torta ai funghi selvatici in sfoglia di pasta alle noci e parmigiano 165

gamberi: crocchette di pesce alla thailandese con salsa di peperoncino dolce 90-1
kedgeree raffinato di Gordon 68
spiedini di capesante e gamberi alla griglia 106
stufato del pescatore 99
zuppa di gamberi di fiume 40-1

gelato: ai fichi 213
allo zenzero 224-5

gnocchi: zuppa di patate al forno con panna acida 44
granchio: stuffato del pescatore 99
torta salata con granchio e dragoncello 159
zuppa di granchio della Cornovaglia 36
granita di fragole e champagne 205
grigliata mista classica 117
grongo: bisque di grongo 34

haddock affumicato con fagioli bianchi e prezzemolo 67
halibut con salsa vellutata al vino bianco e dragoncello 100

- harissa:** aringhe grigliate con harissa 95
- indivia:** insalata di indivia, formaggio di capra e fragole 182
insalata di noci, sedano, indivia e mele 169
- insalate:** di funghi misti 188
di indivia, formaggio di capra e fragole 182
di lenticchie, formaggio di capra e barbabietole rosse 74
di noci, sedano, indivia e mele 169
di patate novelle, piselli e fave 185
di pomodori e finocchio 102-3
involtini di Angus 118-9
- Kedgerree raffinato di Gordon 68
- lamponi:** crumble di pesche, lamponi e zenzero 210
tartellette ai frutti di bosco con crema diplomatica alla pesca 228-9
trifle con frutti di bosco 208
lasagne con verdure grigliate 56-7
- latte di cocco:** crocchette di pesce alla thailandese con salsa di peperoncino dolce 90-1
curry di pesce con riso al lime e cocco 80-1
- lattuga:** cosce di pollo ruspante con piselli e cipolline in umido 120
zuppa estiva dello Shropshire 39
- lenticchie:** insalata di lenticchie, formaggio di capra e barbabietole rosse 74
- lime:** curry di pesce con riso al lime e cocco 80-1
- limone:** linguine con limone, feta e basilico 64
torta meringata al limone 218-19
torta salata con limone, porri e dolcelatte 163
linguine con limone, feta e basilico 64
- macedonia autunnale con timo e zenzero 202
- maggiorana:** pomodori arrostiti con maggiorana 172
- maiale:** carré di maiale arrosto con salsa di mele 124-5
filetto di maiale alla Stroganoff 112
prosciutto arrosto al miele 130-31
salsicce fatte in casa 113
maionese 258
- mais:** zuppa di gamberi di fiume 40-1
- mandorle:** riso pilaf alle erbe con pistacchi e mandorle 77
torta Bakewell 221
torta croccante al caffè e mandorle 252
torta frangipane alle pere 200-1
uva spina con miele e mandorle 211
- manzo:** brodo di manzo 259
conchiglie al ragù 58
costata di manzo con scalogni caramellati e salsa gravy al vino rosso 137
grigliata mista classica 117
involtini di Angus 118-9
- zuppa di coda di bue 38
- marmellata:** torta Bakewell 221
- marquise al cioccolato 250-1
- melanzane:** lasagne con verdure grigliate 56-7
melanzane grigliate con aceto balsamico, feta e menta 187
- mele:** apple pie caramellata 207
carré di maiale arrosto con salsa di mele Bramley 124-5
cavolo rosso stufato con le mele 189
cosciotto di agnello al sidro e miele 132
insalata di noci, sedano, indivia e mele 169
macedonia autunnale con timo e zenzero 202
zuppa di castagne arrosto, pastinache e mele 27
- meringa:** torta meringata al limone 218-9
merlano in salsa di pomodoro piccante 87
- miele:** cosce di pollo in umido con miele e cinque spezie 139
cosciotto di agnello al sidro e miele 132
prosciutto arrosto al miele 130-1
uva spina con miele e mandorle 211
- mirtilli:** tartellette ai frutti di bosco 228-9
- mirtilli rossi:** salsa Cumberland 130-1
- more:** sorbetto alle more con shortbread 230-1
tartellette ai frutti di bosco con crema diplomatica alla pesca 228-9
- noci:** insalata di noci, sedano, indivia e mele 169
pasta dolce alle noci 263
pasta salata alle noci e parmigiano 263
torta ai funghi selvatici in sfoglia di pasta alle noci e parmigiano 165
- olive:** branzino con olive, pomodori e finocchio 94
triglie con pomodorini, olive e acciughe 96
orata ripiena avvolta nella pancetta 88
- orzo:** orzotto con funghi selvatici 75
- ostriche:** ostriche impanate e fritte con salsa gribiche 85
pasticcio di pesce con ostriche e capesante 157
- pancakes con gocce di cioccolato con salsa all'arancia e brandy 240
- pancetta:** cavoletti di Bruxelles glassati con castagne e pancetta 171
grigliata mista classica 117
orata ripiena avvolta nella pancetta 88
- panna:** crema diplomatica alla pesca 228-9
marquise al cioccolato 250-1
parfait al doppio cioccolato 236
rotolo con crema di castagne al cioccolato 254-5
torta Foresta Nera 246-7
trifle con frutti di bosco 208
- panna acida:** filetto di maiale alla Stroganoff 112
zuppa di patate al forno con panna acida 44
- parfait al doppio cioccolato 236
- parmigiano:** pasta salata alle noci e parmigiano 263

pasta brisée 263
pasta dolce alle noci 263
pasta e cereali: cannelloni con spinaci, funghi e ricotta 71
conchiglie al ragù 58
couscous con chorizo, fave e menta 63
farfalle con bacon, piselli e salvia 52
lasagne con verdure grigliate 56-7
linguine con limone, feta e basilico 64
orzotto con funghi selvatici 75
penne con zucca al forno e rosmarino 59
riso pilaf alle erbe con pistacchi e mandorle 77
spaghetti con broccoli, aglio e peperoncino 62
tagliatelle fresche con stilton e funghi 53
pasta frolla 263
pasta salata alle noci e parmigiano 263
pasticc: chicken pie della Cornovaglia 152-3
pasticcio di pesce con ostriche e capesante 157
pasticcio di selvaggina in crosta 144-5
shepherd's pie con sottaceti 148-9
pastinache: verdure invernali arrosto 170
zuppa di castagne arrosto, pastinache e mele 27
patate: insalata di patate novelle, piselli e fave 185
pasticcio di pesce con ostriche e capesante 157
sgombro alla diavola con patate al rafano
e insalata di pomodori e finocchio 102-3
shepherd's pie con sottaceti 148-9
zuppa di Alnwick 31
zuppa di patate al forno con panna acida 44
zuppa estiva dello Shropshire 39
patate dolci: rōsti di patate dolci e anatra con uova
di anatra fritte 127
pâté di trota affumicata con crema di rafano
e crostini di pane 86
penne con zucca al forno e rosmarino 59
peperoncino: aringhe grigliate con harissa 95
cavolfiore speziato al salto 174
crocchette di pesce alla thailandese
con salsa di peperoncino dolce 90
curry di capretto 122
curry di pesce con riso al lime e cocco 80-1
spaghetti con broccoli, aglio e peperoncino 62
spiedini di capesante e gamberi alla griglia
con burro piccante al coriandolo 106
peperoni: aringhe grigliate con harissa 95
lasagne con verdure grigliate 56-7
pere: torta frangipane alle pere 200-1
zuppa di broccoli, stilton e pere 32
pesce e frutti di mare 78-107
crocchette di pesce alla thailandese
con salsa di peperoni dolci 90-1
curry di pesce con riso al lime e cocco 80-1
fumetto 262
pasticcio di pesce con ostriche e capesante 157
stufato del pescatore 99
vedi anche halibut, sgombro ecc.

pesche: crema diplomatica alla pesca 228-9
crumble di pesche, lamponi e zenzero 210
petti d'anatra con salsa di ciliegie al porto 140
pinoli: torta salata con spinaci, feta e pinoli 158
piselli: cosce di pollo con piselli e cipolline in umido 120
farfalle con bacon, piselli e salvia 52
insalata di patate novelle, piselli e fave 185
pistacchi: riso pilaf alle erbe con pistacchi e mandorle
77
platessa: stufato del pescatore 99
pollo: brodo 258
chicken pie della Cornovaglia 152-3
cosce di pollo in umido con miele e cinque spezie 139
cosce di pollo ruspante con piselli
e cipolline in umido 120
pomodori: branzino con olive, pomodori e finocchio 94
conchiglie al ragù 58
curry di capretto 122
grigliata mista classica 117
lasagne con verdure grigliate 56-7
merlano in salsa di pomodoro piccante 87
pomodori arrostiti con maggiorana 172
sgombro alla diavola con patate al rafano
e insalata di pomodori e finocchio 102-3
triglie con pomodorini, olive e acciughe 96
porro: stufato del pescatore 99
torta salata con limone, porri e dolcelatte 163
prosciutto: prosciutto arrosto al miele 130-31
quiche con carciofi, asparagi e prosciutto 162
zuppa di Alnwick 31
prugne: macedonia autunnale con timo e zenzero 202
stufato di agnello con bacon, cipolle dolci e prugne
secche 138
pudding al cioccolato con salsa toffee 241
pudding di riso alla cannella con composta
di albicocche 214

quiche con carciofi, asparagi e prosciutto 162
rabarbaro con gelato allo zenzero 224-5
rafano: patate al rafano 102-3
pâté di trota affumicata con crema di rafano 86
tartellette di salmone affumicato e crema di rafano 154
rape: verdure invernali arrosto 170
zuppa di rape 35
ribes rosso: trifle con frutti di bosco 208
ricotta: cannelloni con spinaci, funghi e ricotta 71
riso: curry di pesce con riso al lime e cocco 80-1
kedgerree raffinato di Gordon 68
pudding di riso alla cannella con composta
di albicocche 214
riso pilaf alle erbe con pistacchi e mandorle 77
zuppa di rape 35
rōsti di patate dolci e anatra 127
rotolo con crema di castagne al cioccolato 254-5

rucola: insalata di funghi misti 188
insalata di indivia, formaggio di capra e fragole 182

salmone e salmone affumicato: kedgeree raffinato di Gordon 68
pasticcio di pesce con ostriche e capesante 157
tartellette di salmone affumicato e crema di rafano 154

salse: all'arancia e brandy 240

Cumberland 130-1

gravy al vino rosso 137

gribiche 85

toffee 241

vellutata al vino bianco e dragoncello 100

salsicce: cassoulet di stinco di agnello 134-5

grigliata mista classica 117

salsicce fatte in casa 113

sedano: cuori di sedano brasati con bacon 175

insalata di noci, sedano, indivia e mele 169

selvaggina: pasticcio di selvaggina in crosta 144-5

sfoglia per pasticcini in crosta 144-5

sgombro alla diavola con patate al rafano

e insalata di pomodori e finocchio 102-3

shepherd's pie con sottaceti 148-9

shortbread 230-1

sorbetto alle more 230-1

sottaceti: cipolline sottaceto 192

piccaililli casalingo 193

shepherd's pie con sottaceti 148-9

spaghetti con broccoli, aglio e peperoncino 62

spiedini di capesante e gamberi alla griglia

con burro piccante al coriandolo 106

spinaci: cannelloni con spinaci, funghi e ricotta 71

torta salata con spinaci, feta e pinoli 158

stilton: tagliatelle fresche con stilton e funghi 53

zuppa di broccoli, stilton e pere 32

stufati: cassoulet di stinco di agnello 134-5

stufato del pescatore 99

stufato di agnello con bacon 138

tagliatelle fresche con stilton e funghi 53

tartellette ai frutti di bosco 228-9

tartellette di salmone affumicato e crema di rafano 154

timo: macedonia autunnale con timo e zenzero 202

torte dolci: apple pie caramellata 207

crostata alla crema 215

tartellette ai frutti di bosco

con crema diplomatica alla pesca 228-9

torta Bakewell 227

torta croccante al caffè e mandorle 252

torta Foresta Nera 246-7

torta frangipane alle pere 200-1

torta meringata al limone 218-9

torte salate: quiche con carciofi, asparagi

e prosciutto 162

torta ai funghi selvatici in sfoglia di pasta alle noci e parmigiano 165

torta salata con granchio e dragoncello 159

torta salata con limone, porri e dolcelatte 163

torta salata con spinaci, feta e pinoli 158

trifle con frutti di bosco 208

triglie con pomodorini, olive e acciughe 96

trota: pâté di trota affumicata con crema di rafano 86

uova: kedgeree raffinato di Gordon 68

rösti di patate dolci e anatra

con uova di anatra fritte 127

salsa gribiche 85

uva spina con miele e mandorle 211

vellutata di asparagi 28

verdure 166-93: brodo vegetale 259

lasagne con verdure grigliate 56-7

verdure invernali arrosto 170

vedi anche melanzane, pomodori ecc.

vino: salsa vellutata al vino bianco e dragoncello 100

scalogni caramellati e salsa gravy al vino rosso 137

zuppa di coda di bue 38

vongole: stufato del pescatore 99

vongole con bacon 93

yogurt: zuppa fredda di cetrioli 23

zenzero: crumble di pesche, lamponi e zenzero 210

gelato allo zenzero 224-5

macedonia autunnale con timo e zenzero 202

zucca: penne con zucca al forno e rosmarino 59

zucchine: lasagne con verdure grigliate 56-7

zuppe 20-47: bisque di grongo 34

cremosa all'acetosella 46

di Alnwick 31

di broccoli, stilton e pere 32

di castagne arrosto, pastinache e mele 27

di cavolfiore e cheddar al curry 26

di coda di bue 38

di gamberi di fiume 40-1

di granchio della Cornovaglia 36

di patate al forno con panna acida 44

di rape 35

estiva dello Shropshire 39

fredda di cetrioli 23

vellutata di asparagi 28



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

ISBN 978 88 96621 776



9 788896 621776

€ 29,90 i.i.