

LAURENCE & GILLES LAURENDON  
CATHERINE QUÉVREMONT  
CATHY YTAK

*La piccola dispensa home made*

# FATTO IN CASA



*Ricette genuine per pane, formaggi freschi,  
conserve, insaccati e dolci*

FOTOGRAFIE DI CHARLOTTE LASCÈVE

Guido Tommasi Editore









# Sommario

<i>Pane e brioches</i> .....	8
<i>Yogurt</i> .....	32
<i>Formaggi freschi</i> .....	42
<i>Pasta</i> .....	60
<i>Condimenti</i> .....	74
<i>Conserve</i> .....	112
<i>Insaccati</i> .....	142
<i>Confetture</i> .....	174
<i>Dolci</i> .....	200
<i>Bevande</i> .....	234
<i>Appendici</i> .....	248

## Acciughe sotto sale

PER 1 BARATTOLO DI 1 KG - PREPARAZIONE 45 MINUTI  
RIPOSO 4 SETTIMANE

**1 kg di acciughe, 1 kg di sale grosso, pepe in grani, foglie di alloro, chiodi di garofano**

1. Lavate le acciughe sotto l'acqua corrente e fatele sgocciolare. Tagliate le teste con un coltellino ed eliminate gli intestini. Mettete le acciughe in una terrina e copritele con 500 g di sale grosso. Rigiratele in modo che siano ben ricoperte dal sale e lasciatele riposare fino al giorno dopo.
2. Sterilizzate un barattolo (sbollentatelo per 5 minuti, poi mettetelo a sgocciolare su uno strofinaccio pulito).
3. Coprite il fondo del barattolo con uno strato di sale grosso e distribuitevi sopra le acciughe, con il ventre rivolto verso il basso. Aggiungete mezza foglia di alloro, 6 grani di pepe e 2 chiodi di garofano. Stendete un altro strato di sale, un altro di acciughe, di grani di pepe, di chiodi di garofano e di alloro e continuate così fino a quando il barattolo sarà pieno.
4. Mettete un peso sul coperchio del barattolo e lasciate riposare per 1 settimana in un luogo fresco, al riparo dalla luce. Aprite il barattolo ed eliminate l'olio che si sarà formato in superficie. Al suo posto distribuite un po' di sale grosso. Chiudete il barattolo ermeticamente e riponetelo in un luogo fresco, al riparo dalla luce. Lasciate riposare per circa 3 settimane.

### Trucco

*Consumate man mano le acciughe, avendo cura di sciacquarle sotto un filo d'acqua corrente, di eliminare la spina dorsale e di metterle a bagno per 1 ora in una ciotola con acqua fredda.*

### Conservazione

Circa 3 mesi.

## Acciughe sottolio

PER 1 BARATTOLO DI 1 KG - PREPARAZIONE 45 MINUTI  
RIPOSO 1 SETTIMANA - STERILIZZAZIONE DEL BARATTOLO 2 ORE

**1 kg di acciughe, 1 kg di sale grosso, pepe in grani, foglie di alloro, chiodi di garofano, olio d'oliva**

1. Lavate le acciughe sotto l'acqua corrente e fatele sgocciolare. Tagliate le teste con un coltellino ed eliminate gli intestini. Mettete le acciughe in una terrina e copritele con 500 g di sale grosso. Rigiratele in modo che siano ben ricoperte dal sale e lasciatele riposare fino al giorno dopo.
2. Sterilizzate un barattolo (sbollentatelo per 5 minuti, poi mettetelo a sgocciolare su uno strofinaccio pulito).
3. Coprite il fondo del barattolo con uno strato di sale grosso e distribuitevi sopra le acciughe, con il ventre rivolto verso il basso. Aggiungete mezza foglia di alloro, 6 grani di pepe e 2 chiodi di garofano. Stendete un altro strato di sale, un altro di acciughe, di grani di pepe, di chiodi di garofano e di alloro e continuate fino a quando il barattolo sarà pieno.
4. Mettete un peso sul coperchio del barattolo e lasciate riposare per 1 settimana in un luogo fresco, al riparo dalla luce. Quindi estraete i filetti d'acciuga uno dopo l'altro e puliteli uno a uno.
5. Sterilizzate un altro barattolo (sbollentatelo per 5 minuti e ponetelo a sgocciolare su uno strofinaccio pulito), distribuitevi i filetti di acciuga e copriteli con l'olio d'oliva.
6. Chiudete bene il barattolo e mettetelo in una casseruola piena d'acqua. Portate a ebollizione e fate bollire per 1 ora e ½. Quindi lasciate raffreddare e sterilizzate di nuovo il barattolo per 30 minuti il giorno dopo.

### Conservazione

Da 10 a 12 mesi.





# Rilette di maiale

PER 2 KG - PREPARAZIONE 45 MINUTI - RIPOSO 1 NOTTE  
COTTURA 5 ORE IN 2 GIORNI

**1,5 kg di guancia**

**1,5 kg di pancetta**

**1,5 cucchiaini di sale grosso**

**1 cucchiaino di pepe bianco**

**1 cucchiaino di quattro spezie**

**3 foglie di alloro**

1. Togliete la cotenna e le cartilagini alla carne e tagliatela a cubetti.
2. Metteteli in una pentola di ghisa capiente con ½ bicchiere d'acqua e fate scaldare su fuoco basso. Mescolate bene la carne, condite con sale e pepe e sminuzzate le foglie di alloro. Coprite e lasciate cuocere per 3 ore. Mescolate regolarmente per evitare che la carne si attacchi al fondo della pentola.
3. Spegnete il fuoco e lasciate riposare per 1 notte. Il giorno dopo, rimettete la pentola sul fuoco, senza il coperchio, e mescolate sempre regolarmente. Aggiungete le quattro spezie e fate cuocere per 2 ore a fuoco lento.
4. Terminata la cottura, prelevate delle piccole quantità di carne cotta e sfilacciatela con coltello e forchetta. Pigiate le rilette nei barattoli oppure in terrine, versateci sopra un po' di grasso che servirà a isolare la carne e riponete nel frigorifero.

## Conservazione

*Le rilette si mantengono per 2 settimane nel frigorifero.*

### *Terrine e insaccati fatti in casa*

NON ESSENDO DELLE PREPARAZIONI INDUSTRIALI, LE TERRINE E GLI INSACCATI PRODOTTI IN CASA NON CONTENGONO CONSERVANTI. BISOGNA QUINDI ESSERE PRUDENTI E CONSUMARLI IN TEMPI PIUTTOSTO RAPIDI DOPO LA PRODUZIONE.







## Confettura di fragole

PER 6 BARATTOLI DI 250 G - PREPARAZIONE 10 MINUTI  
RIPOSO 1 NOTTE - COTTURA 20 MINUTI

**1 kg di fragole**

**900 g di zucchero semolato**

**il succo di 1 limone**

1. Lavate velocemente le fragole sotto l'acqua fredda, togliete i peduncoli e asciugatele delicatamente in uno strofinaccio. Mettetele in una ciotola con lo zucchero e il succo di limone, coprite e lasciate riposare in un luogo fresco per una notte.
2. Il giorno dopo preparate i barattoli: immergeteli per 5 minuti nell'acqua bollente e lasciateli asciugare su uno strofinaccio.
3. Scolate le fragole e versate il succo raccolto in un tegame per confetture (in mancanza di questo, usate una casseruola grande a fondo spesso). Scaldate mescolando con un cucchiaino di legno; quando inizia a bollire tuffatevi le fragole e continuate a cuocere per circa 5 minuti. Quindi scolate.
4. Lasciate addensare il succo zuccherato per 5 minuti su fuoco medio, poi aggiungete nuovamente le fragole. Portate a ebollizione e continuate a cuocere per 5 minuti. Mescolate delicatamente con il cucchiaino di legno e usate un mestolo forato per eliminare la schiuma che si sarà formata in superficie.
5. Riempite i barattoli fino all'orlo servendovi di un mestolino. Asciugate con cura la confettura eventualmente colata all'esterno, avvitate i coperchi e capovolgete i barattoli. Lasciate raffreddare e riponete in un luogo asciutto, al riparo dalla luce.

### Conservazione

ESSENDO MOLTO ZUCCHERATA, LA CONFETTURA NON HA BISOGNO DI STERILIZZAZIONE. È SUFFICIENTE SBOLLENTARE I BARATTOLI PRIMA DI RIPIRIRLI. VERSANDOVI LA CONFETTURA CALDA, SARETE SICURI DI AVERE UNA CONFETTURA SANA. INFINE, PER UNA MAGGIORE SICUREZZA, CHIUDETE ERMETICAMENTE I BARATTOLI CON UN COPERCHIO O UNA CAPSULA E CAPOVOLGETELI SUBITO: QUESTO EVITERÀ LA FORMAZIONE DI UNO STRATO DI MUFFA SULLA SUPERFICIE DELLA CONFETTURA, PERMETTENDO UNA «ADESIONE» MIGLIORE DELLA GOMMA O DEI COPERCHI A VITE.





# Tavola delle ricette

## Pane e brioches

Pane bianco.....	10
Pane integrale.....	12
Baguette a spiga.....	14
Pane nero.....	16
Pane all'aglio e all'olio d'oliva.....	18
Pane con frutta secca.....	20
Pan brioche al miele e burro salato.....	22
Panini al latte per la merenda.....	24
Fette biscottate.....	26
Brioche tradizionale fatta a mano.....	28
Brioche alle mandorle.....	30
Brioche all'uvetta.....	30

## Yogurt

Yogurt al naturale e yogurt alla panna.....	34
Yogurt alla vaniglia.....	36
Yogurt con confettura di albicocche.....	38
Yogurt al cocco e sciroppo d'acero.....	40
Yogurt al miele e mandorle tostate.....	40

## Formaggi freschi

Formaggio bianco.....	44
Faisselle.....	46
Yogurt greco.....	48
Petit-suisse.....	50
Quadrotto fresco.....	52
Mascarpone.....	54
Formaggio di capra semiduro.....	56
Tofu.....	58

## Pasta

Pasta fresca all'uovo.....	62
Paste aromatizzate.....	66
Cottura della pasta.....	68
Sugo di pomodoro.....	70
Pesto.....	72

## Condimenti

Burro fatto in casa.....	76
Burro aromatizzato.....	78
Olio aromatizzato.....	80
Aceto aromatizzato.....	82
Sale aromatizzato.....	84
Ketchup fatto in casa.....	86
Maionese.....	88
Chutney di mango.....	90
Chutney di arance e datteri.....	92
Chutney di mele e uvetta.....	94
Confettura di cipolle.....	96
Brodo di pollo.....	98
Brodo di manzo.....	100
Brodo di agnello.....	102
Fumetto di pesce.....	104
Brodo vegetale.....	106
Germogli senza germogliatore.....	108
Bagel al salmone e germogli di rucchetta.....	110
Insalata di mandorle e semi vari.....	110

## Conserve

Pomodori secchi sottolio.....	114
Acciughe sotto sale.....	116
Acciughe sottolio.....	116
Minipeperoni ripieni di tonno.....	118
Feta marinata.....	120
Tomini di capra in olio d'oliva.....	120
Cipolline sottaceto.....	122
Cetriolini sottaceto con dragoncello.....	124
Cetriolini in agrodolce.....	124
Giardiniera di verdure.....	126
Olive verdi.....	128
Capperi sotto sale.....	128
Limoni canditi al sale.....	130
Pisellini e carote al naturale.....	132
Asparagi al naturale.....	134
Fagiolini al naturale.....	136
Ratatouille.....	138
Anatra confit.....	140

## *Insaccati*

Prosciutto crudo .....	144
Salsicce.....	146
Salame casereccio .....	148
Pâté di fegato.....	150
Terrina di campagna.....	152
Terrina di foie gras.....	154
Rillettes di maiale.....	156
Rillettes di coniglio.....	158
Rillettes di sgombro.....	160
Salmonc affumicato.....	162
Tarama alle uova di salmone.....	164
Hummus ai peperoni grigliati.....	166
Hummus classico.....	166
Tapenade.....	168
Tapenade verde.....	168
Caviale di melanzane.....	170
Pasta di acciughe.....	170
Chips di pastinache.....	172
Chips di barbabietole.....	172
Chips di patate dolci.....	172

## *Confetture*

Confettura di fragole.....	176
Confettura di lamponi.....	178
Gelatina di ribes rossi.....	180
Marmellata di arance.....	182
Confettura di susine.....	184
Confettura di albicocche.....	184
Composta di mele alla vaniglia.....	186
Composta di mele e banane.....	186
Composta di rabarbaro e fragole.....	188
Composta di pere e lamponi.....	190
Crema da spalmare cioccolato e nocciole.....	192
Crema da spalmare al cioccolato bianco.....	192
Crema di marroni.....	194
Crema mou al burro salato.....	196
Lemon curd.....	198

## *Dolci*

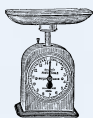
Lingue di gatto.....	202
Palets bretons.....	204
Tegole alle mandorle.....	206
Pan speziato.....	208
Muesli classico.....	210
Muesli per l'inverno.....	210
Chocomuesli.....	210
Barrette ai cereali senza cottura.....	212
Barrette ai cereali classiche.....	212
Granola senza glutine ai 3 cioccolati.....	214
Granola classica.....	215
Pere al naturale.....	216
Clementine sciroppate.....	218
Ciliegie sotto spirito.....	220
Gelatine di frutti di bosco.....	222
Cotognata.....	224
Zenzero candito.....	226
Frutta candita.....	228
Caramelle mou.....	230
Gelato alla vaniglia.....	232
Sorbetto al cioccolato.....	232
Gelato alla fragola.....	233

## *Bevande*

Latte di soia.....	236
Latte di frutta a guscio.....	236
Latte di cocco.....	236
Erbe essiccate.....	238
Decotto di piccioli di ciliegie.....	240
Infuso di camomilla.....	240
Sciroppo di limone.....	242
Sciroppo di ribes nero.....	242
Sciroppo di menta.....	242
Vin brulé.....	244
Vino alle noci.....	246

*La piccola dispensa home made*

# FATTO IN CASA



*Racchiudere in un barattolo tutto il gusto della frutta o della verdura fresca, sfornare pane o dolci fragranti, trasformare latte e panna in deliziosi formaggi o morbidi yogurt e persino affumicare un trancio di salmone. Scoprirete tecniche artigianali semplici e di sicura riuscita, per portare in tavola sapori autentici e genuini. Tutto rigorosamente «home made».*



25,00 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 96621 790



Guido Tommasi Editore

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

