

GORDON RAMSAY

A photograph of Gordon Ramsay, a man with short, light brown hair and blue eyes, wearing a light blue polo shirt. He is leaning forward with his arms crossed on a dark, reflective surface, likely a kitchen counter. He has a watch on his left wrist. The background is dark and out of focus, showing what appears to be a kitchen setting.

facciamola

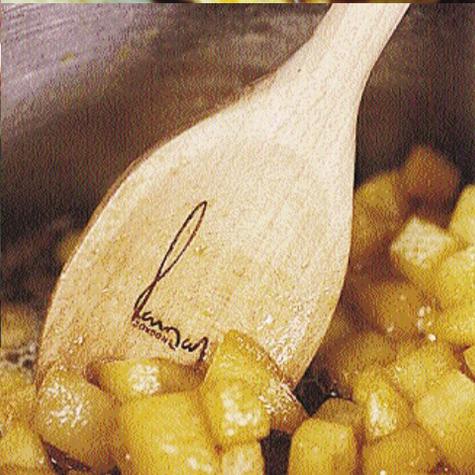
facile!

Guido Tommasi Editore



sommario

introduzione 8 colazione e brunch 10 fast food di classe 30 famiglia e amici 58
cena a due 196 cucinare per un reggimento 224



grigliate estive 92 solo per bimbi 112 finger food e drink 136 con stile 162

la mia dispensa e i miei attrezzi 244 indici 252 ringraziamenti 256



introduzione

Cucinare continua a entusiasmarmi e a stimolarmi come quando ho aperto il primo ristorante nel 1993. Il mondo del cibo è in continua evoluzione e io amo la sfida di creare piatti sempre nuovi per i miei clienti, ma non mi piacciono le forzature del cibo di tendenza, non mi soddisfano. Se devo scegliere tra un saporito tortino di pesce casalingo o una millefoglie di pesce ricoperta da una salsa non meglio identificata, non ho dubbi. Per la riuscita di un piatto, la qualità degli ingredienti è fondamentale, e io scelgo solo fornitori di eccellenza, impegnandomi a fondo nella ricerca di un equilibrio di sapori che valorizzi gusto e consistenza di ogni singolo ingrediente, senza nasconderne o farne prevalere nessuno.

Cucinando con Tana e la mia famiglia mi si è aperto un mondo. Fondamentalmente, cuciniamo per goderci il cibo con i nostri cari, gli amici e le persone che amiamo, ma spesso nelle nostre vite piene di impegni abbiamo poco tempo per farlo. La soluzione è creare piatti dal sapore raffinato usando gli ingredienti migliori, a patto che siano facili da eseguire. Grazie a questo libro, spero che possiate trarre ispirazione dalla mia esperienza e rendere facili le cose. Cucinare e mangiare un piatto fantastico insieme, che si tratti di un pasto in famiglia, di una grigliata con gli amici o di una romantica cena a due, può essere divertente e gratificante. Buon appetito!

A handwritten signature in black ink on a white background, reading "Gada Lamsy". The signature is written in a cursive, flowing style.



zucche baby ripiene

“Ho iniziato ad apprezzare la zucca in Australia e negli USA, dove è molto amata. Vegetale versatile, oggi è sempre più popolare anche in Gran Bretagna dove se ne possono trovare in una discreta varietà: zucche piccole, grandi, di forme, colori e gusti diversi”





ostriche alla rockefeller

Per 2 persone

12 ostriche
 100 g di burro
 1 gambo di sedano piccolo,
 affettato fine
 1 fetta di finocchio, tritata
 2 cipollotti, affettati fini
 1 spicchio d'aglio, tritato fine
 1 cucchiaino di prezzemolo,
 tritato
 una manciata di foglie di
 crescione
 qualche goccia di Tabasco,
 oppure a piacere
 un goccio di Pernod
 2 fette di pane bianco,
 privato della crosta
 spicchi di limone, per servire

Aprite le ostriche (vedi sotto), mettetele su una teglia nella loro mezza conchiglia e tenete da parte. Scaldate il grill al massimo.

Sciogliete il burro in padella finché spumeggia. Aggiungete il sedano, il finocchio, i cipollotti e l'aglio, e cuocete per 2 minuti. Unite il prezzemolo e il crescione e cuocete per 30 secondi.

Trasferite nel frullatore o nel robot da cucina con il Tabasco, il Pernod e il pane; lavorate per circa 30 secondi, fino a ottenere un "pangrattato verde".

Distribuitelo a cucchiainate sulle ostriche, coprendole del tutto. Passate sotto al grill per 30 secondi o finché la superficie inizia a prendere colore.

Mettete sui piatti guarnendo con gli spicchi di limone e servite subito.



“Infilate l’apriostriche nella cerniera e scorrete da lato a lato per recidere il muscolo. Sollevate la valva superiore, raccogliete il succo in una ciotola e staccate il mollusco facendo scivolare il coltello sotto. Sciacquate le ostriche nel loro liquido, eliminate i frammenti di guscio e rimettete nella valva inferiore”



“Quando mi chiedono la mia ricetta preferita, cito sempre questa.

fondant di cioccolato

Per 2 persone

50 g di burro, più altro per imburrare

2 cucchiaini di cacao, per spolverare

50 g di cioccolato amaro di qualità (minimo 70% di cacao), a pezzi

1 uovo

1 tuorlo

60 g di zucchero extrafine

50 g di farina



La consistenza fondente è divina, e il suo cuore morbido sublime”

Scaldare il forno a 160°C. Imburrate 2 cocottine grandi, di circa 7,5 cm di diametro, e spolveratele generosamente con il cacao.

Sciogliete lentamente il cioccolato e il burro a bagnomaria, togliete dal fuoco e mescolate finché il composto è liscio. Lasciate raffreddare per 10 minuti.

Con una frusta elettrica sbattete l'uovo, il tuorlo e lo zucchero finché il composto è chiaro e denso, poi incorporate il composto di cioccolato.

Setacciate la farina e incorporatela delicatamente al preparato con un cucchiaio grande di metallo. Distribuite nelle cocottine e infornate per 12 minuti.

Sformate i fondant su piatti caldi e serviteli subito.

indice analitico

COLAZIONE E BRUNCH, 10

- Colazione campagnola, 13
- Kedgeree di salmone, 14
- Uova strapazzate sublimi su pane tostato, 18
- Tortino di verze e patate con haddock affumicato, 20
- English breakfast, 21
- Bagel tostato con jamón serrano e pomodori grigliati, 24
- Pane speziato per la colazione, 25
- Composta di ciliegie, 27
- Frappé di banana e frutto della passione, 28

FAST FOOD DI CLASSE, 30

- Vellutata di broccoli, 33
- Capesante scottate e lattuga su pane rustico, 34
- Sandwich di pancetta croccante con pane al lievito naturale, 36
- Tortilla con pollo e avocado, 37
- Sardine fresche alla griglia con patate novelle e insalata alla crème fraîche, 38
- Omelette aperta con salmone affumicato e crème fraîche, 40
- Risotto ai funghi selvatici, 43
- Sfogliata alla zucca gialla con salvia e cheddar affumicato, 47

- Anguille affumicate in insalata con pancetta e patate saltate, 48
- Spaghetti con astice in sugo cremoso di pomodoro, 50
- Maccheroni al formaggio con formaggio erborinato e funghi, 54
- Insalata calda di pollo con topinambur, spinacini e bacon, 57

FAMIGLIA E AMICI, 58

- Merluzzo e pomodorini arrosto con patate al forno, 60
- Filetti di triglia con ratatouille rustica, 62
- Tortino di pesce di Gordon, 66
- Fagiano arrosto con cavoli mantecati e bacon, 69
- Pollo in casseruola con gnocchi al coriandolo, 71
- Stinco di manzo brasato con rape e taccole, 74
- Sella d'agnello con ripieno di spinaci, 76
- Pancetta arrosto con salvia e timo, 80
- Torta cremosa di spinaci, 81
- Galette di patate al rosmarino, 82
- Zucche baby ripiene, 83
- Trifle di Gordon, 86
- Budino di albicocche al vapore, 87
- Mele e pere arrostate in padella con sciroppo di more, 88

GRIGLIATE ESTIVE, 92

- Gamberoni scottati con aglio, peperoncino e citronella, 95
 - Orata alla griglia su foglie di banana con peperoncino, 96
 - Ali di pollo marinate con couscous in insalata, 97
 - Salsicce di cinghiale con salsa al Chianti, 98
 - Bistecche alla griglia con salsa piccante ai peperoni rossi, 100
 - Bracioline d'agnello con salsa di menta fresca, 102
 - Finocchi grigliati con Pernod e anice stellato, 103
 - Pleurotus alla griglia con mascarpone, stilton e basilico, 104
 - Torta al limone caramellata, 106
 - Insalata estiva di fragole con granita allo champagne, 110
- ## **SOLO PER BIMBI, 112**
- Zuppa di verdura con pezzettoni, 115
 - Pizza pomodoro e mozzarella con condimenti vari, 116
 - Pesciolini di salmone, 120
 - Pasta con pancetta e piselli, 122
 - Toast al formaggio, 123
 - Mini hamburger di Meg, 124
 - Patatine al forno, 125
 - Ghiaccioli con yogurt e frutta, 126
 - Spiedini di frutta con salsina al cioccolato, 127
 - Banana split, 130

Barrette frutta e miele
ai cereali, 131
Biscotti della festa, 133

FINGER FOOD E DRINK, 136

Blinis di salmone con
capperi, 138
Mini tarte tatin di cipolle
rosse caramellate e
formaggio di capra, 139
Crostini di zucca arrosto
con pancetta, 141
Tempura di anelli
di cipolla, 142
Polipetti fritti, 143
Involtini primavera, 144
Gamberoni impanati, 145
Spigola in fiori di zucca, 147
Fagottini di capesante
con rana pescatrice
e rosmarino, 148
Tonno scottato alle erbe, 150
Tartare, 156
Satay di maiale in lattuga
con salsina di arachidi, 157
Bellini, 158
Cocktail fragile
e champagne, 158
Champagne Alexander, 158
Piña colada, 159
Bloody Mary, 159

CON STILE, 162

Crema di indivia e patate
con dragoncello, 164
Vellutata di rape con scampi
e mango, 165
Carpaccio di manzo
con rucola e Parmigiano
Reggiano, 168
Astice alla Termidoro, 170
Cannolicchi con i finferli, 172

Trota confit con salsa
mousseline, 173
Halibut alla borgognona, 174
Cosce di pollo in pancetta
con ripieno di maiale
e pistacchi, 178
Faraona con fave, lattuga
romana e pancetta, 182
Petto d'anatra al forno con
rutabaga caramellata, 183
Filetto di maiale avvolto
nel prosciutto con
couscous al forno, 186
Gâteau di melanzane
con pomodorini ciliegia,
basilico e parmigiano, 188
Patate fondant, 190
Parfait di frutto della
passione, 192
Cocottine al cioccolato
con Grand Marnier, 193
Panna cotta al lime
con infuso di menta
e tequila, 194

CENA A DUE, 196

Ostriche alla Rockefeller, 199
Zuppa di vongole con
salicornia, 200
Asparagi al vapore con salsa
olandese all'arancia, 202
Granchio in insalata
con condimento al frutto
della passione, 205
Insalata di gamberoni con
mango e avocado, 206
Filetti di rombo con finocchio
e limone, 208
Salmone con porri baby con
patate schiacciate e salsa
cremosa al pomodoro, 209
Fesa d'agnello con intingolo
all'aroma di rosmarino, 212

Chateaubriand per due, 216
Fegato di vitello con salsa
al pepe verde, 218
Pesca melba, 219
Fondant di cioccolato, 220
Ananas in crosta di sale, 223

CUCINARE PER UN REGGIMENTO, 224

Crema di finocchio
con salsiccia merguez
speziata, 226
Bisque di frutti di mare, 230
Catalana di merluzzo, 231
Tajine d'agnello, 232
Arrosto di filetto freddo con
crescione e barbabietole
glassate, 233
Potage di garretto di maiale
con fagioli bianchi, 237
Melanzane alla persiana, 238
Patate alla boulangère, 239
Pecan pie alla cannella, 240
Mele intere al forno
con mirtilli rossi
e uva sultanina, 242

LA MIA DISPENSA

E I MIEI ATTREZZI, 244
La mia dispensa, 246
Le basi, 248
Gli attrezzi del mestiere, 249

indice alfabetico

A

Ali di pollo marinate con
couscous in insalata, 97
Ananas in crosta di sale, 223
Anguille affumicate in
insalata con pancetta
e patate saltate, 48
Arrosto di filetto freddo con
crescione e barbabietole
glassate, 233
Asparagi al vapore con salsa
olandese all'arancia, 202
Astice alla Termidoro, 170

B

Bagel tostato con jamón
serrano e pomodori
grigliati, 24
Banana split, 130
Barrette frutta e miele
ai cereali, 131
Bellini, 158
Biscotti della festa, 133
Bisque di frutti di mare, 230
Bisteche alla griglia
con salsa piccante
ai peperoni rossi, 100
Blinis di salmone
con capperi, 138
Bloody Mary, 159
Bracioline d'agnello con salsa
di menta fresca, 102
Budino di albicocche
al vapore, 87

C

Cannolicchi con i finferli, 172
Capesante scottate e lattuga
su pane rustico, 34
Carpaccio di manzo con
rucola e Parmigiano
Reggiano, 168
Catalana di merluzzo, 231
Champagne Alexander, 158
Chateaubriand per due, 216
Cocktail fragole e
champagne, 158
Cocottine al cioccolato
con Grand Marnier, 193
Colazione campagnola, 13
Composta di ciliegie, 27
Cosce di pollo in pancetta
con ripieno di maiale
e pistacchi, 178
Crema di finocchio
con salsiccia merguez
speziata, 226
Crema di indivia e patate
con dragoncello, 164
Crostini di zucca arrosto
con pancetta, 141

E-F

English breakfast, 21
Fagiano arrosto con cavoli
mantecati e bacon, 69
Fagottini di capesante con
rana pescatrice e
rosmarino, 148
Faraona con fave, lattuga
romana e pancetta, 182
Fegato di vitello con salsa al
pepe verde, 218
Fesa d'agnello con intingolo
all'aroma di rosmarino, 212
Filetti di rombo con finocchio
e limone, 208

Filetti di triglia con ratatouille
rustica, 62
Filetto di maiale avvolto
nel prosciutto con
couscous al forno, 186
Finocchi grigliati con Pernod
e anice stellato, 103
Fondant di cioccolato, 220
Frappé di banana e frutto
della passione, 28

G

Galette di patate
al rosmarino, 82
Gamberoni impanati, 145
Gamberoni scottati con
aglio, peperoncino
e citronella, 95
Gâteau di melanzane
con pomodorini ciliegia,
basilico e parmigiano, 188
Ghiaccioli con yogurt
e frutta, 126
Granchio in insalata
con condimento al frutto
della passione, 205

H-I-K

Halibut alla borgognona, 174
Insalata calda di pollo
con topinambur, spinacini
e bacon, 57
Insalata di gamberoni con
mango e avocado, 206
Insalata estiva di fragole
con granita allo
champagne, 110
Involtini primavera, 144
Kedgeree di salmone, 14

M

- Maccheroni al formaggio
con formaggio erborinato
e funghi, 54
- Melanzane alla persiana, 238
- Mele e pere arrostate
in padella con sciroppo
di more, 88
- Mele intere al forno
con mirtilli rossi e uva
sultanina, 242
- Merluzzo e pomodorini
arrosto con patate
al forno, 60
- Mini hamburger di Meg, 124
- Mini tarte tatin di cipolle
rosse caramellate e
formaggio di capra, 139

O

- Omelette aperta con
salmone affumicato
e crème fraîche, 40
- Orata alla griglia su foglie
di banano con
peperoncino, 96
- Ostriche alla Rockefeller, 199

P-R

- Pancetta arrosto con salvia
e timo, 80
- Pane speziato per la
colazione, 25
- Panna cotta al lime
con infuso di menta
e tequila, 194
- Parfait di frutto della
passione, 192
- Pasta con pancetta
e piselli, 122
- Patate alla boulangère, 239

- Patate fondant, 190
- Patatine al forno, 125
- Pecan pie alla cannella, 240
- Pesca melba, 219
- Pesciolini di salmone, 120
- Petto d'anatra al forno con
rutabaga caramellata, 183
- Piña colada, 159
- Pizza pomodoro e mozzarella
con condimenti vari, 116
- Pleurotus alla griglia
con mascarpone, stilton
e basilico, 104
- Polipetti fritti, 143
- Pollo in casseruola con
gnocchi al coriandolo, 71
- Potage di garretto di maiale
con fagioli bianchi, 237
- Risotto ai funghi selvatici, 43

S

- Salmone con porri baby con
patate schiacciate e salsa
cremosa al pomodoro, 209
- Salsicce di cinghiale
con salsa al Chianti, 98
- Sandwich di pancetta
croccante con pane
al lievito naturale, 36
- Sardine fresche alla griglia
con patate novelle
e insalata alla crème
fraîche, 38
- Satay di maiale in lattuga con
salsina di arachidi, 157
- Sella d'agnello con ripieno
di spinaci, 76
- Sfogliata alla zucca gialla
con salvia e cheddar
affumicato, 47
- Spaghetti con astice in sugo
cremoso di pomodoro, 50

- Spiedini di frutta con salsina
al cioccolato, 127
- Spigola in fiori di zucca, 147
- Stinco di manzo brasato
con rape e taccole, 74

T

- Tajine d'agnello, 232
- Tartare, 156
- Tempura di anelli
di cipolla, 142
- Toast al formaggio, 123
- Tonno scottato alle erbe, 150
- Torta al limone
caramellata, 106
- Torta cremosa di spinaci, 81
- Tortilla con pollo
e avocado, 37
- Tortino di pesce
di Gordon, 66
- Tortino di verze e patate con
haddock affumicato, 20
- Trifle di Gordon, 86
- Trota confit con salsa
mousseline, 173

U-V-Z

- Uova strapazzate sublimi
su pane tostato, 18
- Vellutata di broccoli, 33
- Vellutata di rape con scampi
e mango, 165
- Zucche baby ripiene, 83
- Zuppa di verdura
con pezzettoni, 115
- Zuppa di vongole
con salicornia, 200

GORDON RAMSAY è famoso per i suoi piatti creativi e di alto livello, per questo i suoi ristoranti stellati sono diventati un punto di riferimento per chi ama la buona cucina e i suoi libri di ricette hanno scalato le classifiche di tutto il mondo, diventando rapidamente dei best-seller. Eppure, una volta spogliato di tutta l'attenzione mediatica che si è guadagnato con le sue trasmissioni televisive, è prima di tutto un uomo che ama la cucina semplice e familiare. Nelle ricette che propone in questo libro non rinuncia ad accostamenti studiati e a una presentazione elegante, ma la preparazione è semplice e davvero alla portata di tutti: i suoi piatti vi conquisteranno e potrete affermare, senza paura di essere smentiti, che a casa vostra si mangia come in quella di uno chef a tre stelle.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

ISBN 978 88 67530 083



€ **29,90**