Katie Quinn Davies

in cucina con Katie

Ricette & altri piccoli segreti

Sommario

introduzione pagina 2

pagina 10 suggerimenti & trucchi

colazione pagina 15

pagina 41 pranzo

insalate pagina 77

pagina 105 stuzzichini & drinks

cena pagina 129

pagina 197 contorni & condimenti

dessert pagina 235

pagina 291 grazie!

indice pagina 293

№. 2

Katie Quinn Davies

introduzione

Sono nata e cresciuta a Dublino, e mi è sempre piaciuta la cucina casalinga, buona e schietta, anche se ho iniziato a cimentarmi ai fornelli solo dopo la trentina (fatta eccezione per il mio cooking show del sabato mattina all'età di sei anni, quando mi alzavo prestissimo mentre tutti dormivano ancora e, impersonando Delia Smith, facevo fuori gli ingredienti della dispensa per trasformarli in ogni genere di intruglio appiccicoso!). A dieci anni, il mio pasto perfetto consisteva nell'ingurgitare quanti più dolci riuscivo a mettere in bocca, mandandoli giù con uno Slush Puppy gusto cola. I miei non erano esattamente dei grand gourmet. Mia madre era molto brava a fare i dolci ed era fantastica se si trattava di cucinare per tante persone, ma se le davate una salsiccia o un pezzo di carne li cuoceva fino a carbonizzarli.

Per gran parte dei miei vent'anni ho lavorato a Dublino come grafica. L'Irlanda era allora in pieno boom economico, e lavorare nell'industria creativa in quegli anni è stato entusiasmante: mi piaceva davvero tanto. Poi ho conosciuto mio marito Mick, australiano, e nel 2006 ci siamo trasferiti a Melbourne, dove un importante studio mi ha assunta come Design Director. È stato in quel periodo, dopo aver lavorato con successo in questo settore per dieci anni, e a dispetto della mia passione per tutto ciò che è design, che ho iniziato a chiedermi se quella fosse ancora la strada giusta per me. Ogni giorno mi trascinavo riluttante al lavoro, con la sensazione che ci fosse qualcosa di meglio ad attendermi dietro l'angolo ma, frustrata, non riuscivo a capire cosa fosse.

Poi, nel 2009, è morta mia madre, esattamente vent'anni dopo mio padre, scomparso relativamente giovane a 55 anni. Soffriva di Alzheimer da diversi anni e, mentre io ero in Australia, mia sorella Julie si è presa cura di lei a Dublino negli ultimi anni della sua vita. Alla sua morte, sono stata definitivamente spronata a fare ordine nella mia vita professionale e, grazie ai soldi che lei e papà mi hanno lasciato, ho avuto la fortuna di potermi permettere di abbandonare il lavoro e concedermi un po' di tempo per capire cosa fare.

Chissà perché, nei mesi successivi, qualsiasi cosa in cui mi cimentassi aveva a che fare con il cibo: stava diventando una vera e propria passione. Come prima cosa decisi di diventare la migliore pasticcera di cupcakes dell'Australia e di aprire un negozio tutto mio. Dopo praticamente una settimana passata a infornare cupcakes giorno e notte, mi è passata la voglia, oltre a stare da cani a furia di mangiare tutta quella crema al burro. Poi, decisi che avrei prodotto i migliori biscotti glassati di tutta l'Australia, il che comportò spendere una cifra astronomica per l'acquisto di bocchette da pasticcere e il resto dell'armamentario, e passare due settimane coperta dalla testa ai piedi di ghiaccia reale dai colori brillanti (ma sì, quanto sarà difficile glassare un biscotto alla perfezione? Be', lasciatemelo dire, è maledettamente impossibile!). E poi fu la volta dei macarons. Dio mio, ma perché?! Per Mick significò tornare a casa dal lavoro ogni giorno e trovarmi in lacrime rintanata in un angolo della cucina, coperta di farina di mandorle e meringa, dopo quattordici tentativi falliti. Sapete cosa vi dico? Lasciateli fare a Ladurée. E su quella settimana d'inferno della mia vita non aggiungerò altro.

Tutti questi esperimenti falliti mi lasciavano piuttosto abbattuta. Poi, una domenica sera, mentre cucinavo qualcosa per Mick, l'idea mi colpì come un fulmine: avrei unito il mio background di creativa con la passione per il cibo e sarei diventata una fotografa e food stylist. La fotografia mi piaceva molto, l'avevo studiata all'istituto d'arte, e poi avevo passato tantissimo tempo in

servizi fotografici all'epoca in cui facevo la grafica. Inoltre, l'arte del food styling mi affascinava moltissimo. In particolare, ricordavo di aver lavorato con un amico fotografo a Dublino, John Jordan, che condivideva uno studio con un fotografo di food: mi capitava spesso di essere totalmente distratta perché stavo lì a guardarlo mentre sistemava meticolosamente il cibo per gli scatti. Pur essendo consapevole che dare inizio a una nuova attività come fotografa di food professionista a 33 anni sarebbe stato un percorso in salita, ero pronta!

Con questa ritrovata determinazione, mi sono attrezzata di buone fotocamere, mi sono iscritta a un corso part-time di fotografia digitale e ho iniziato a cucinare, esercitandomi a casa nello styling e nella fotografia. Presto mi sono imbattuta in alcuni degli imprevisti del mestiere, e il primo è che devi comprare dieci volte la quantità di ingredienti che pensi ti serviranno, solo per ottenere quello scatto perfetto (diciassette hamburger leggermente freddi, qualcuno ne vuole?). Di fatto, dopo aver letto che poteva essere più difficile far venire bene in foto gli hamburger, i sandwich e il gelato, mi sono letteralmente buttata, e mi è piaciuto tantissimo stare lì a sistemarli di continuo per ottenere il risultato ottimale. Ma è stato solo quando ho saputo che Getty Images voleva comprare quaranta delle mie foto, che ho pensato che forse avrei potuto fare realmente questo lavoro. Nei nove mesi successivi, ho continuato a cucinare e scattare foto, e a fare pratica. Ho fallito miseramente in diverse occasioni, ed è stato a quel punto che ho imparato davvero tanto. Devo ciò che so oggi ai miei errori e al cercare un modo per rimediare, anche se ci sono voluti quattro o cinque tentativi.

Mentre ero impegnata a perfezionare il mio stile, sapevo anche che avrei dovuto acquisire prestigio come fotografa e far conoscere il mio lavoro a un pubblico più ampio. Il mio tutor, Mark Boyle, mi suggerì di creare un blog tutto mio, che avesse la funzione di una sorta di book online. Inizialmente ero riluttante all'idea, convinta che i blog fossero solo per scrittori veri, ma rimasi colpita quando mi suggerì di chiamarlo "What Katie Ate". Da bambina avevo letto *What Katy Did* (Ciò che fece Katy), e l'intero concetto mi toccò profondamente. Così ho fatto un tentativo, postando le foto degli sforzi culinari di ogni giorno accompagnate da brevi commenti. Dopo alcune settimane, sentendomi un po' un'idiota e convinta di parlare da sola, ho smesso di aggiornare il blog. Circa dieci mesi dopo, ho ricevuto un'e-mail da una lettrice del blog la quale, non avendo più letto delle mie avventure culinarie e sentendone la mancanza, mi chiedeva perché avessi smesso. Mi commosse, e mi sorprese anche, e fu uno stimolo per andare avanti con il blog, aggiornandolo quando riuscivo a trovare il tempo tra uno scatto e l'altro.

Io e Mick all'epoca ci eravamo già trasferiti a Sydney, e io lavoravo regolarmente come fotografa di food ormai. I lettori del blog presto aumentarono, e io ideavo e cucinavo le ricette per ogni post. Fu proprio in quel periodo che mi si offrì l'opportunità di trarre un libro dal blog: chiaramente non me lo feci ripetere due volte. Ero elettrizzata all'idea di creare una memoria permanente di alcuni dei miei piatti preferiti postati sul blog e presentare inoltre foto e ricette nuove. Il mio libro di cucina: chi l'avrebbe mai detto?

- - - - - -

Credo che "semplice e stagionale" definiscano al meglio il mio stile di cucina. Non sono una cuoca professionista, solo una persona che ama i rituali della cucina e il piacere che essa ci dà. In cucina mi piace sperimentare, mettendoci un po' di questo e un po' di quello, inventando nuove idee e abbinando ingredienti diversi (mi sa che non si allontana molto dalla mia tecnica di cucina di quando avevo sei anni!). Mi piace anche provare ricette

EOS

avute da familiari e amici, molte delle quali sono entrate a far parte del mio repertorio regolare (con qualche "modifica alla Katie" qua e là). Nel libro ne troverete diverse, soprattutto ricette di mio marito, Mick, un cuoco straordinario, e dei suoi genitori, i meravigliosi Bob e Sheila (sì, sono australiani e sì, si chiamano realmente così!).

Non c'è nulla di più bello per me che avere amici a cena il sabato, condividere con loro buona cucina, vino e musica, quindi molte delle mie ricette sono scritte pensando alle cene con ospiti. Alcuni piatti sono veloci e facili, altri richiedono tempi più lunghi, ma in genere potete prepararli con diverse ore di anticipo (o anche la sera prima), avendo così più tempo per stare con gli amici. In effetti, una delle cose che mi piacciono di più quando ho ospiti è cucinare con calma: lo trovo molto rilassante. Tendo a dedicarmi completamente a questo, sono il tipo che passa tutta la giornata in cucina a spadellare per avere tutto pronto per la sera. Sono anche una grande fan degli stuzzichini, anche se mi rendo conto di essere forse in minoranza (molti si strapperebbero tutti i capelli piuttosto che preparare meticolosamente cibo in miniatura per cinquanta persone, a me fa impazzire!).

Mi piace mangiare fuori, e quando trovo un piatto che mi colpisce cerco di riprodurlo a casa, indovinando cosa c'è dentro e magari combinando sapori o idee di due o tre piatti diversi per crearne uno nuovo. Nel complesso, non mi piace prendere la mia cucina troppo sul serio, e credo che si rifletta nella presentazione. Se sforno una torta e vedo che si è afflosciata al centro, improvviso mettendoci sopra un mucchietto di erbe semi arrostite per farla sembrare bella e rustica: il sapore sarà delizioso. Se voglio piatti da guida Michelin, mi concedo un buon ristorante ed elogio il lavoro incredibile di cuochi professionisti. A casa, mi piace mantenere la genuinità delle cose e i piedi per terra.

Sono una patita dell'insalata, ma non significa che mangi "roba da conigli" (diciamolo, uno può mangiare lattuga, cetrioli e pomodoro fino a un certo punto). Sono orgogliosa di essermi inventata dei modi per dare una veste nuova alla vecchia insalata, così non si ha la sensazione di mangiare erba, ma di gustare qualcosa di saporito e relativamente salutare. Nulla di rivoluzionario, ma negli anni ho scoperto che aggiungere nell'insalata noci tostate o semi la ravviva tantissimo. I semi di zucca leggermente tostati sono perfetti e danno all'insalata una texture diversa e la rendono interessante, e la stessa cosa vale per i semi di girasole e di chia (ricchi di sostanze nutritive). Anche le scaglie di formaggio aggiungono una nota pungente, dando un tocco di originalità. E poi sono così versatili: ne mangio una quasi tutte le sere, solitamente come contorno per un bel filetto di manzo, per il pesce o il petto di pollo. Mi piace anche preparare un paio delle mie insalate e portarle a casa di amici per i barbecue del fine settimana: vanno via che è un piacere.

Quest'ultimo anno passato a scrivere il libro è stato un viaggio straordinario. Ci sono stati molti alti e, lo ammetto, pochi bassi: la quantità di lavoro necessaria per scrivere, cucinare, presentare, fotografare e progettare quasi da sola un libro di cucina è stata un po' una rivelazione per me (e per Mick, che ha condiviso con me questo viaggio). Ma ogni volta che mi sentivo sopraffatta da tutto quanto, tornavo al blog ed ero incoraggiata dai commenti dei lettori ("conto i giorni che mancano all'uscita del libro!"). Sono stati uno stimolo straordinario e mi hanno spinta ad andare avanti. Spero proprio che vi divertirete a cucinare — e a mangiare — con me.

Fettuccine con GAMBERONI, panna e POMODORI secchi

Ho conosciuto mio marito Mick alla fine del 2000. Viveva a Dublino e aveva fatto amicizia con un mio caro amico, Cillian. E visto che all'epoca ero single, Cillian spesso scherzava "Ah Katie, t'INNAMORERESTI di Mick l'australiano!" Per farla breve, "m'INNAMORAI di Mick l'australiano" per davvero e, dopo essere stati insieme per 5 anni, ci siamo sposati con una cerimonia intima davanti al porto di Sydney e circondati dagli amici più cari. Una delle cose che mi piace di Mick è la sua passione per la cucina. Ha cominciato a elaborare dei piatti straordinari per me, nella sua casa in affitto a Dublino, fin da quando l'ho conosciuto. Questo è il primissimo piatto che mi ha cucinato, e lo prepara ancora oggi. Potete sostituire i gamberoni con 400 g di petto di pollo, se volete.

CENA

№. 142

3 CUCCHIAI DI OLIO D'OLIVA
3 SPICCHI D'AGLIO, SCHIACCIATI
750 G DI GAMBERONI REALI CRUDI, SGUSCIATI E PRIVATI DEL FILETTO NERO
2–3 CIPOLLOTTI, SPUNTATI E AFFETTATI FINEMENTE
2 CUCCHIAI DI BASILICO SMINUZZATO, PIÙ ALTRO PER GUARNIRE
75 G DI POMODORI SECCHI SGOCCIOLATI, TAGLIATI A STRISCIOLINE
UN PIZZICO DI PEPE BIANCO MACINATO
250 ML DI BRODO DI POLLO
180 ML DI VERMOUTH SECCO
250 ML DI PANNA
40 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO, PIÙ ALTRO PER SERVIRE
320 G DI FETTUCCINE
PEPE NERO MACINATO AL MOMENTO
PANE, PER SERVIRE

per 4 persone

Scaldate l'olio d'oliva in una padella capiente su fuoco basso e saltate l'aglio finché è morbido ma non dorato. Aggiungete i gamberoni e cuocete per alcuni minuti, mescolando spesso, finché sono opachi. Toglieteli, lasciateli raffreddare e tagliateli in tre.

Mettete nella stessa padella i cipollotti, il basilico, i pomodori secchi, il pepe, il brodo di pollo, il vermouth e la panna, e cuocete su fuoco medio per 20 minuti, o finché l'intingolo si è ridotto di circa la metà. Incorporate il parmigiano e cuocete ancora per 1–2 minuti, finché si scioglie.

Mettete i gamberoni nella salsa per scaldarli e tenete in caldo.

Nel frattempo, cuocete le fettuccine al dente in una casseruola d'acqua bollente salata. Scolate bene.

Per servire, aggiungete la pasta al condimento e mescolate servendovi di due forchette. Completate con altro parmigiano, basilico e una macinata di pepe nero, e servite accompagnando con un po' di pane.

Mousse al limone, *lime* e zenzero con NOCCIOLE CROCCANTI

Queste mousse, meravigliosamente fresche e leggere, sono perfette per una giornata estiva. Mi piace servirle in vasetti di vetro rétro spaiati. Costituiscono anche un dessert fantastico per un picnic, perché oltre a essere buone si possono trasportare facilmente.

DESSERT

№. 238

210 G DI NOCCIOLE
8 SAVOIARDI
300 ML DI PANNA DA MONTARE
50 G DI ZUCCHERO EXTRAFINE
1 PEZZO DI ZENZERO DI 1 CM, PELATO E GRATTUGIATO FINEMENTE (CIRCA 1/4 DI CUCCHIAINO DI ZENZERO GRATTUGIATO)
IL SUCCO E LA SCORZA GRATTUGIATA FINEMENTE DI 1 LIMONE E DI 1 LIME, PIÙ ALTRE STRISCE DI SCORZE PRELEVATE CON UN RIGALIMONI, PER SERVIRE
2 ALBUMI DI UOVA BIO

per **6-8** *persone*

Scaldate il forno a 180°C. Mettete le nocciole in una teglia e tostatele per 10 minuti, finché sono leggermente dorate.

Mettete i savoiardi in un sacchetto con chiusura e sbriciolateli (a grana media) servendovi di un mattarello. Mettete 175 g di nocciole tostate (tenete da parte il resto per guarnire) in un altro sacchetto e sbriciolatele finemente; altrimenti, se preferite, potete usare mortaio e pestello, oppure un frullatore. Mescolate con cura le nocciole e i biscotti sbriciolati, distribuite un cucchiaio abbondante del composto in ogni vasetto, bicchiere o coppetta in cui servirete la mousse e tenete da parte.

Nel frattempo, sbattete la panna con lo zucchero, lo zenzero, il succo e la scorza degli agrumi in una ciotola capiente, finché il composto si addensa (deve avere una consistenza simile a quella della panna leggermente montata). Con una frusta elettrica, montate a neve ferma gli albumi e, con una spatola o un cucchiaio grande, incorporateli delicatamente al composto di panna. Trasferite in una caraffa grande e versate nei contenitori di servizio scelti, quindi lasciate rapprendere nel frigorifero per 3-4 ore.

Frantumate grossolanamente le nocciole rimaste (35 g) e distribuitele sulla mousse, completando con qualche strisciolina di scorza di limone e di lime, poi servite.

Cookies
ICE BOX JAR
Ma Brown

indice

A

aceto *vedi* aceto balsamico; condimenti
aceto balsamico
  Condimento all'aceto balsamico 93
  Condimento all'aceto balsamico e senape 86
  Relish di barbabietole all'aceto balsamico 220
aceto di sidro di mele
  Condimento al sidro di mele 100
  Sandwich con sfilacci di maiale e insalata di cavolo al sidro di mele 58, 60
agnello
  Agnello delle otto ore con feta 193
  Pizza con agnello speziato e condimento di yogurt e menta 175
albicocche
  Maiale arrosto ripieno di mele, pistacchi e albicocche 136
alcool 10
  vedi anche Cointreau; Calvados; Frangelico; Guinness; Irish whiskey; sidro di mele; vino; vodka
Anelli di cipolla arrosto con timo 223
anguria
  Granita di anguria con sale e peperoncino 286
arance
  Granita di mango, arance rosse e pesca 250
  Mandarini caramellati con toffee e zucchero filato ai fiori d'arancio 258
  Torta con arancia rossa e rosmarino 247
asparagi
  Asparagi con peperoncino, limone e menta 219
  Insalata di quinoa e lenticchie con asparagi, menta e halloumi 99
  Patate novelle con asparagi e condimento ai capperi 96

B

bacche *vedi* ciliegie; cranberry; fragole; lamponi; more; mirtilli
bacon e pancetta
  Broccoletti con pancetta, noci e limone 200
  Insalata all'aceto balsamico con pancetta candita e feta 86
  Insalata di fregola con bacon, pisellini e limone in salamoia 103
  Insalata vietnamita con pancetta di maiale croccante 67
  Pasticcio di pesce di Katie con copertura croccante al bacon e porro 138,141
  Risotto con funghi, bacon e uova in camicia 168
  Tortini di manzo e bacon all'australiana 115
barattoli e bottiglie, sterilizzazione 11
barbabietola
  Relish di barbabietole all'aceto balsamico 220
Barramundi con insalata di ravanelli sottaceto, fagiolini e crescione 68
basilico
  Gelato alla fragola con basilico e pepe nero 254
  Pesto 233
Besciamella 176, 179
bevande
  Cocktail alla vodka con mela, ginger e cranberry 111
  Sciroppo di limone di Madeleine 125
  Smoothie di banana, fragola e zenzero 18
biscotti e cookies
  Crackers di pane libanese 211
  Cookies al parmigiano con pomodori arrosto e pesto 116
  Florentines con mandorle e ciliegie 261
bistecca *vedi* manzo
Broccoletti con pancetta, noci e limone 200
Burro alle acciughe 185
butterscotch
  Salsa butterscotch salata 253

C

caffè
  Mousse di cioccolato al caffè con Irish whiskey 275
  Torta con nocciole e caffè al Frangelico 270, 272
Calvados
  Polletto con ripieno di castagne e salsa al Calvados 183
cannellini (fagioli)
  Crema di cannellini, ceci e aglio arrosto 211
  Crostini con prosciutto crudo su crema di cannellini e aglio arrosto 112
Cannelloni con pollo, funghi e noci 179
capperi
  Condimento ai capperi 96
  Salsa di capperi e menta 233
carne 11
  vedi anche agnello; bacon e pancetta; manzo; maiale; pollo; prosciutto
carote
  Carotine arrosto con timo, nocciole e vino bianco 206
  Tortine di carote con uva sultanina al Cointreau 277
Carotine arrosto con timo, nocciole e vino bianco 206
cavolo
  Cavolo rosso stufato con mele e uva sultanina 216
  Insalata di finocchio e cavolo rosso con yogurt al limone e dragoncello 88
  Sandwich con sfilacci di maiale e insalata di cavolo al sidro di mele 58, 60
ceci
  Crema di cannellini, ceci e aglio arrosto 211
  Insalata di couscous con pomodori arrosto, ceci e uova alla coque 94
  Insalata di riso selvaggio, menta e ceci con condimento al sidro di mele 100
cereali
  Muesli tostato di Bob 37
Chocolate fudge cake di Katie 282
chorizo
  Insalata di patate e chorizo con rucola e scaglie di manchego 82
Chunky salsa 160
chutney e relish
  Chutney di melanzane e peperoni arrostiti 230
  Relish di barbabietole all'aceto balsamico 220
  Relish speziato di pomodori 228
  vedi anche salse; condimenti
ciliegie
  Florentines con mandorle e ciliegie 261
  Salsa di ciliegie 220
cioccolato 10, 11
  Chocolate fudge cake di Katie 282
  Meringhe al cioccolato della mamma 262
  Mini baci di meringhe al cioccolato e lamponi 243
  Mousse di cioccolato al caffè con Irish whiskey 275
  Torta con nocciole e caffè al Frangelico 270, 272
  Torta facile al cioccolato 285
cipolle 10
  Anelli di cipolla arrosto con timo 223
  Marmellata di cipolle caramellate 223
  Tartellette con cipolle caramellate e formaggio di capra con riduzione di aceto balsamico 62
cocktails
  Cocktail alla vodka con mela, ginger e cranberry 111
Cointreau
  Tortine di carote con uva sultanina al Cointreau 277
condimenti
  Condimento ai capperi 96
  Condimento al burro nero 150, 152
  Condimento all'aceto balsamico 93
  Condimento all'aceto balsamico e senape 86
  Condimento all'aceto e alghe 120
  Condimento alla senape dolce 81
  Condimento alle erbe e limone 193
  Condimento al lime e aceto 67
  Condimento al limone 167
  Condimento al peperoncino 189
  Condimento al sidro di mele 58, 60, 100
  Condimento di yogurt e menta 175
cookies *vedi* biscotti e cookies
  Cookies al parmigiano con pomodori arrosto e pesto 116
Copertura per crumble 279
Costate di manzo con burro alle acciughe e patate al rosmarino 185
Costine di maiale arrosto al ginger ale 170
Couscous
  Insalata di couscous con pomodori arrosto, ceci e uova alla coque 94
cranberry
  Cocktail alla vodka con mela, ginger e cranberry 111
Crema di cannellini, ceci e aglio arrosto 211

crème fraîche
Crème fraîche alla vaniglia 265
Pane irlandese con salmone affumicato e crema al wasabi 52
crêpes
Crêpes al latticello con composta di agrumi 23
crescione
Barramundi con insalata di ravanelli sottaceto, fagiolini e crescione 68
Insalata di crescione e semi di zucca tostati con uovo d'anatra fritto 81
Crosta di patate al formaggio con aglio arrosto 162
Crostata di pasta brisée con mele, zenzero e mirtilli 280
Crostini con fagioli stufati 21
Crostini con prosciutto crudo su crema di cannellini e aglio arrosto 112
Crumble di boysenberry e more con pralina di mandorle 279
curry
Curry di manzo rétro di Sheila (1974 circa) 147

D
dip
Crema di cannellini, ceci e aglio arrosto 211
dragoncello
Risotto con pollo lesso, olio al tartufo bianco e dragoncello 190
Yogurt al limone e dragoncello 88

E
erbe
Condimento alle erbe e limone 193
Filetto grigliato al pepe con peperoncino e gremolata di erbe 51
Pizza con salsa verde, pomodori semi secchi e labna 172
Pollo al limone con riso alle erbe 167
vedi anche basilico; dragoncello; menta; rosmarino; timo

F
fagioli *vedi* cannellini; fagioli bianchi; fagiolini
fagioli bianchi (cannellini)
Crema di cannellini, ceci e aglio arrosto 211
Crostini con fagioli stufati 21
Crostini con prosciutto crudo su crema di cannellini e aglio arrosto 112
fagiolini
Barramundi con insalata di ravanelli sottaceto, fagiolini e crescione 68
feta
Agnello delle otto ore con feta 193
Insalata all'aceto balsamico con pancetta candita e feta 86
Fettuccine con gamberoni, panna e pomodori secchi 142
Filetto grigliato al pepe con peperoncino e gremolata di erbe 51
finocchio
Insalata di finocchio e cavolo rosso con yogurt al limone e dragoncello 88
Florentines con mandorle e ciliegie 261
formaggio *vedi* feta; formaggio di capra; halloumi; labna; manchego; mascarpone; parmigiano; pecorino
formaggio di capra
Funghi su crostino con noci e formaggio di capra 35
Tartellette con cipolle caramellate e formaggio di capra con riduzione di aceto balsamico 62
fragole
Gelato alla fragola con basilico e pepe nero 254
Muffins con fragole, mele e mandorle per la colazione 26
Smoothie di banana, fragola e zenzero 18
Frangelico
Torta con nocciole e caffè al Frangelico 270, 272
Frangipane, crema frangipane 245
Fregola
Insalata di fregola con bacon, pisellini e limone in salamoia 103
frutta in guscio *vedi* nocciole; noci; noci pecan; pistacchi;
frutta secca *vedi* uva sultanina
frutti di mare *vedi* gamberoni; granchi
funghi
Cannelloni con pollo, funghi e noci 179
Funghi su crostino con noci e formaggio di capra 35
Risotto con funghi, bacon e uova in camicia 168

G
gamberoni
Fettuccine con gamberoni, panna e pomodori secchi 142
Gamberoni al salto 45
Gamberoni alla griglia con salsa Thai 55
ganache 11
ganache al cioccolato 270
gelato
Gelato alla fragola con basilico e pepe nero 254
Gelato alla vaniglia con salsa butterscotch salata e mandorle tostate al miele 253
ginger ale
Cocktail alla vodka con mela, ginger e cranberry 111
Costine di maiale arrosto al ginger ale 170
glassa
Glassa al formaggio fresco 277
Glassa all'arancia rossa 247
granchio
Granchi al peperoncino saltati nel wok 189
Polpette di granchio con maionese rosa piccante 119
granita
Granita di anguria con sale e peperoncino 286
Granita di mango, arance rosse e pesca 250
Gratin di pasta con salame e peperoncino 155
Gratin di patate all'aglio 212
gravy *vedi* salse
gremolata
Filetto grigliato al pepe con peperoncino e gremolata di erbe 51
Guinness
Pasticcio di manzo in crosta alla Guinness 135

H
halloumi
Insalata di quinoa e lenticchie con asparagi, menta e halloumi 99
hamburger
Hamburger australiani piccanti 144
Mini hamburger di manzo e maiale 108
harissa *vedi* spezie

I
insaccati *vedi* chorizo; salame
insalate 77–103
Barramundi con insalata di ravanelli sottaceto, fagiolini e crescione 68
Insalata all'aceto balsamico con pancetta candita e feta 86
Insalata di cavolo al sidro di mele 58, 60
Insalata di couscous con pomodori arrosto, ceci e uova alla coque 94
Insalata di crescione e semi di zucca tostati con uovo d'anatra fritto 81
Insalata di finocchio e cavolo rosso con yogurt al limone e dragoncello 88
Insalata di fregola con bacon, pisellini e limone in salamoia 103
Insalata di orzo perlato e pollo marinato con harissa 85
Insalata di patate e chorizo con rucola e scaglie di machego 82
Insalata di quinoa e lenticchie con asparagi, menta e halloumi 99
Insalata di riso selvaggio, menta e ceci con condimento al sidro di mele 100
Insalata vietnamita con pancetta di maiale croccante 67
Panzanella di Katie 93
Tortillas di pollo con maionese al chipotle, chunky salsa e insalata 160
Irish whiskey
Mousse di cioccolato al caffè con Irish whiskey 275

K
Kingfish
Sashimi di kingfish con condimento all'aceto e alghe 120

L
labna
Pizza con salsa verde, pomodori semi secchi e labna 172

lamponi
Mini baci di meringhe al cioccolato e lamponi 243
Tortine ai lamponi 240
lasagne
Lasagne di Mick con ragù di maiale e vino rosso 176, 178
legumi *vedi* ceci; fagioli; lenticchie; piselli
lenticchie
Insalata di quinoa e lenticchie con asparagi, menta e halloumi 99
lime *vedi* limoni e lime
limone in salamoia
Insalata di fregola con bacon, pisellini e limone in salamoia 103
limoni e lime 10
Asparagi con peperoncino, limone e menta 219
Broccoletti con pancetta, noci e limone 200
Condimento al lime e aceto 67
Condimento alle erbe e limone 193
Insalata di fregola con bacon, pisellini e limone in salamoia 103
Mousse al limone, lime e zenzero con nocciole croccanti 238
Pannocchie arrosto con burro al peperoncino, lime e menta 205
Polletto alla diavola e lime grigliato 64
Pollo al limone con riso alle erbe 167
Pollo arrosto con salsa gravy al limone 132
Sciroppo di limone di Madeleine 125
Yogurt al limone e dragoncello 88

M

maccheroni
Gratin di pasta con salame e peperoncino 155
maiale
Costine di maiale arrosto al ginger ale 170
Insalata vietnamita con pancetta di maiale croccante 67
Lasagne di Mick con ragù di maiale e vino rosso 176, 178
Maiale arrosto ripieno di mele, pistacchi e albicocche 136
Mini hamburger di manzo e maiale 108
Rotolini con ripieno di maiale, mele e pistacchi 126
Sandwich con sfilacci di maiale e insalata di cavolo al sidro di mele 58, 60
maionese 10-11
Maionese rosa piccante 119
Polpette di granchio con maionese rosa piccante 119
Tortillas di pollo con maionese al chipotle, chunky salsa e insalata 160
manchego
Insalata di patate e chorizo con rucola e scaglie di manchego 82
Pomodori arrosto con manchego 71
mandarini
Mandarini caramellati con toffee e zucchero filato ai fiori d'arancio 258
mandorle
Crema frangipane 245
Crumble di boysenberry e more con pralina di mandorle 279
Florentines con mandorle e ciliegie 261
Gelato alla vaniglia con salsa butterscotch salata e mandorle tostate al miele 253
Muffins con fragole, mele e mandorle per la colazione 26
mango
Granita di mango, arance rosse e pesca 250
manzo
Costate di manzo con burro alle acciughe e patate al rosmarino 185
Curry di manzo rétro di Sheila (1974 circa) 147
Filetto grigliato al pepe con peperoncino e gremolata di erbe 51
Hamburger australiani piccanti 144
Mini hamburger di maiale e manzo 108
Pasticcio di manzo in crosta alla Guinness 135
Shepherd's pie in crosta di patate al formaggio con aglio arrosto 162
Tortini di manzo e bacon all'australiana 115
marmellate
Marmellata di cipolle caramellate 223
mascarpone
Tartellette con mascarpone, rabarbaro e nocciole 249
melanzane
Chutney di melanzane e peperoni arrostiti 230
mele
Cavolo rosso stufato con mele e uva sultanina 216
Cocktail alla vodka con mela, ginger e cranberry 111
Crostata di pasta brisée con mele, zenzero e mirtilli 280
Maiale arrosto ripieno di mele, pistacchi e albicocche 136
Muffins con fragole, mele e mandorle per la colazione 26
Rotolini con ripieno di maiale, mele e pistacchi 126
menta
Asparagi con peperoncino, limone e menta 219
Condimento di yogurt e menta 175
Insalata di quinoa e lenticchie con asparagi, menta e halloumi 99
Insalata di riso selvaggio, menta e ceci con condimento al sidro di mele 100
Pannocchie arrosto con burro al peperoncino, lime e menta 205
Pisellini alla menta 202
Salsa di capperi e menta 233
meringhe 11
Meringhe al cioccolato della mamma 262
Mini baci di meringhe al cioccolato e lamponi 243
Mini baci di meringhe al cioccolato e lamponi 243
Mini panini al latte 108
Mini uova alla Benedict 122
mirtilli
Crostata di pasta brisée con mele, zenzero e mirtilli 280
more
Crumble di boysenberry e more con pralina di mandorle 279
mousse
Mousse al limone, lime e zenzero con nocciole croccanti 238
Mousse di cioccolato al caffè con Irish whiskey 275
muesli
Muesli tostato di Bob 37
muffins
Muffins con fragole, mele e mandorle per la colazione 26

N

nocciole
Carotine arrosto con timo, nocciole e vino bianco 206
Meringhe al cioccolato della mamma 262
Mousse al limone, lime e zenzero con nocciole croccanti 238
Tartellette con mascarpone, rabarbaro e nocciole 249
Torta con nocciole e caffè al Frangelico 270, 272
noci
Broccoletti con pancetta, noci e limone 200
Cannelloni con pollo, funghi e noci 179
Funghi su crostino con noci e formaggio di capra 35

O

olio al tartufo
Risotto con pollo lesso, olio al tartufo bianco e dragoncello 190
Orecchiette con pomodori arrosto e salsa cremosa al pecorino 57
orzo perlato
Insalata di orzo perlato e pollo marinato con harissa 85

P

pancetta *vedi* bacon e pancetta
Pane irlandese con salmone affumicato e crema al wasabi 52
pangrattato 225
pannocchie
Pannocchie arrosto con burro al peperoncino, lime e menta 205
Panzanella di Katie 93
pasta
Cannelloni con pollo, funghi e noci 179
Fettuccine con gamberoni, panna e pomodori secchi 142
Gratin di pasta con salame e peperoncino 155
Lasagne di Mick con ragù di maiale e vino rosso 176, 178
Orecchiette con pomodori arrosto e salsa cremosa al pecorino 57
Ravioli di zucca al burro nero e noci pecan tostate 150, 152
paste di base (cottura della pasta in bianco) 10
Pasta brisée 280
Pasta brisée ricca 115

pasticci *vedi* torte salate e pasticci
Patatas bravas con prosciutto e uova 74
patate
Costate di manzo con burro alle acciughe e patate al rosmarino 185
Gratin di patate all'aglio 212
Insalata di patate e chorizo con rucola e scaglie di manchego 82
Patatas bravas con prosciutto e uova 74
Patate arrosto super croccanti 226
Patate novelle con asparagi e condimento ai capperi 96
Purè di patate 138, 141
Purè irlandese di Katie 214
Shepherd's pie in crosta di patate al formaggio con aglio arrosto 162
Uova al forno con patate, prosciutto crudo e peperoncino 29
pecan (noci)
Ravioli di zucca al burro nero e noci pecan tostate 150, 152
pecorino
Orecchiette con pomodori arrosto e salsa cremosa al pecorino 57
peperoncino
Asparagi con peperoncino, limone e menta 219
Burro al peperoncino, lime e menta 205
Condimento al peperoncino 189
Filetto grigliato al pepe con peperoncino e gremolata di erbe 51
Granchi al peperoncino saltati nel wok 189
Granita di anguria con sale e peperoncino 286
Gratin di pasta con salame e peperoncino 155
Hamburger australiani piccanti 144
Pannocchie arrosto con burro al peperoncino, lime e menta 205
Pollo glassato con sesamo e peperoncino 187
Uova al forno con patate, prosciutto crudo e peperoncino 29
peperoncino chipotle
Maionese al chipotle 160
peperoni
Chutney di melanzane e peperoni arrostiti 230
Panzanella di Katie 93
Zuppa di Colm 48
pesce
Barramundi con insalata di ravanelli sottaceto, fagiolini e crescione 68
Pasticcio di pesce di Katie con copertura croccante al bacon e porro 138, 141
Sashimi di kingfish con condimento all'aceto e alghe 120
pesche
Granita di mango, arance rosse e pesca 250
Pesche al forno con il miele 265
pesto
Cookies al parmigiano con pomodori arrosto e pesto 116
Pesto 233
piselli
Insalata di fregola con bacon, pisellini e limone in salamoia 103
Pisellini alla menta 202
pistacchi
Maiale arrosto ripieno di mele, pistacchi e albicocche 136
Rotolini con ripieno di maiale, mele e pistacchi 126
pizza
Pizza con agnello speziato e condimento di yogurt e menta 175
Pizza con salsa verde, pomodori semi secchi e labna 172
polletto
Polletto alla diavola e lime grigliato 64
Polletto con ripieno di castagne e salsa al Calvados 183
pollo
Cannelloni con pollo, funghi e noci 179
Insalata di orzo perlato e pollo marinato con harissa 85
Polletto alla diavola e lime grigliato 64
Polletto con ripieno di castagne e salsa al Calvados 183
Pollo al limone con riso alle erbe 167
Pollo arrosto con salsa gravy al limone 132
Pollo glassato con sesamo e peperoncino 187
Risotto con pollo lesso, olio al tartufo bianco e dragoncello 190
Tortillas di pollo con maionese al chipotle, chunky salsa e insalata 160
Polpette di granchio con maionese rosa piccante 119
pomodori
Cookies al parmigiano con pomodori arrosto e pesto 116
Fettuccine con gamberoni, panna e pomodori secchi 142
Insalata di couscous con pomodori arrosto, ceci e uova alla coque 94
Orecchiette con pomodori arrosto e salsa cremosa al pecorino 57
Panzanella di Katie 93
Pizza con salsa verde, pomodori semi secchi e labna 172
Pomodori arrosto con manchego 71
Relish speziato di pomodori 228
Salsa di pomodoro 175
Zuppa di Colm 48
porro
Pasticcio di pesce di Katie con copertura croccante al bacon e porro 138, 141
Tortillas di pollo con maionese al chipotle, chunky salsa e insalata 160, 161
prosciutto
Crostini con prosciutto crudo su crema di cannellini e aglio arrosto 112
Patatas bravas con prosciutto e uova 74
Uova al forno con patate, prosciutto crudo e peperoncino 29
Purè di patate
Pure di patate 138, 141
Purè irlandese di Katie 214
Shepherd's pie in crosta di patate al formaggio con aglio arrosto 162

Q
quinoa
Insalata di quinoa e lenticchie con asparagi, menta e halloumi 99

R
rabarbaro
Tartellette con mascarpone, rabarbaro e nocciole 249
Torta frangipane al rabarbaro 245
ravanelli
Barramundi con insalata di ravanelli sottaceto, fagiolini e crescione 68
ravioli
Ravioli di zucca al burro nero e noci pecan tostate 150, 152
Relish speziato di pomodori 228
ripieno
Maiale arrosto ripieno di mele, pistacchi e albicocche 136
Polletto con ripieno di castagne e salsa al Calvados 183
riso
Insalata di riso selvaggio, ceci e menta con condimento al sidro di mele 100
Pollo al limone con riso alle erbe 167
Risotto con funghi, bacon e uova in camicia 168
Risotto con pollo lesso, olio al tartufo bianco e dragoncello 190
riso selvaggio
Insalata di riso selvaggio, ceci e menta con condimento al sidro di mele 100
Risotto con funghi, bacon e uova in camicia 168
Risotto con pollo lesso, olio al tartufo bianco e dragoncello 190
Rotolini con ripieno di maiale, mele e pistacchi 126
Rotolo vegetariano di Jill 194
rucola
Insalata di patate e chorizo con rucola e scaglie di manchego 82
rosmarino
Costate di manzo con burro alle acciughe e patate al rosmarino 185
Torta con arancia rossa e rosmarino 247
rustici
Rotolini con ripieno di maiale, mele e pistacchi 126
Rotolo vegetariano di Jill 194
vedi anche torte salate e pasticci

S
salame
Gratin di pasta con salame e peperoncino 155
Salsa butterscotch salata 253
salmone *vedi* salmone affumicato

salmone affumicato
Pane irlandese con salmone affumicato e crema al wasabi 52
Uova strapazzate supercremose di Katie con salmone affumicato e spinaci 30
salse e condimenti
Besciamella 176
Besciamella con panna 179
Burro al peperoncino, lime e menta 205
Burro alle acciughe 185
Chunky salsa 160
Maionese al chipotle 160
Maionese rosa piccante 119
Orecchiette con pomodori arrosto e salsa cremosa al pecorino 57
Pesto 233
Pizza con salsa verde, pomodori semi secchi e labna 172
Pollo arrosto con salsa gravy al limone 132
Salsa al Calvados 183
Salsa bianca 138, 141
Salsa butterscotch salata 253
Salsa di capperi e menta 233
Salsa di ciliegie 220
Salsa di pomodoro 175
Salsa per sfilacci di maiale 58, 60
Salsa Thai 55
Salsa verde 172
vedi anche condimenti, relish e chutney
Sandwich con sfilacci di maiale e insalata di cavolo al sidro di mele 58, 60
sashimi
Sashimi di kingfish con condimento all'aceto e alghe 120
Sciroppo di limone di Madeleine 125
sesamo
Pollo glassato con sesamo e peperoncino 187
Shepherd's pie in crosta di patate al formaggio con aglio arrosto 162
sidro di mele
Condimento al sidro di mele 58, 60, 100
smoothie
Smoothie di banana, fragola e zenzero 18
spezie
Gelato alla fragola con basilico e pepe nero 254
Insalata di orzo perlato e pollo marinato con harissa 85
Pizza con agnello speziato e condimento di yogurt e menta 175
Polletto alla diavola e lime grigliato 64
Relish speziato di pomodori 228
Zucca speziata con semi di zucca tostati e pangrattato 225
vedi anche peperoncino; zenzero
spinaci
Uova strapazzate supercremose di Katie con salmone affumicato e spinaci 30
spremere limoni e lime 10
sterilizzare barattoli e bottiglie 11

T

Tartellette con cipolle caramellate e formaggio di capra con riduzione di aceto balsamico 62
tartufo (olio al tartufo)
Risotto con pollo lesso, olio al tartufo bianco e dragoncello 190
timo
Anelli di cipolla arrosto con timo 223
Carotine arrosto con timo, nocciole e vino bianco 206
toffee
Mandarini caramellati con toffee e zucchero filato ai fiori d'arancio 258
torte, tortine e tartellette
Chocolate fudge cake di Katie 282
Crostata di pasta brisée con mele, zenzero e mirtilli 280
Tartellette con mascarpone, rabarbaro e nocciole 249
Torta con arancia rossa e rosmarino 247
Torta con nocciole e caffè al Frangelico 270, 272
Torta facile al cioccolato 285
Tortine ai lamponi 240
Tortine di carote con uva sultanina al Cointreau 277
torte salate e pasticci 10
Pasticcio di manzo in crosta alla Guinness 135
Pasticcio di pesce di Katie con copertura croccante al bacon e porro 138, 141
Shepherd's pie in crosta di patate al formaggio con aglio arrosto 162
Tartellette con cipolle caramellate e formaggio di capra con riduzione di aceto balsamico 62
Tortini di manzo e bacon all'australiana 115
Tortillas di pollo, maionese al chipotle, chunky salsa e insalata 160

U

uova 11
Insalata di crescione e semi di zucca tostati con uovo d'anatra fritto 81
Insalata di couscous con pomodori arrosto, ceci e uova alla coque 94
Meringhe al cioccolato della mamma 262
Mini baci di meringhe al cioccolato e lamponi 243
Mini uova alla Benedict 122
Patatas bravas con prosciutto e uova 74
Risotto con funghi, bacon e uova in camicia 168
Uova al forno con patate, prosciutto crudo e peperoncino 29
Uova strapazzate supercremose di Katie con salmone affumicato e spinaci 30
vedi anche meringhe
uova d'anatra
Insalata di crescione e semi di zucca tostati con uovo d'anatra fritto 81
uva sultanina
Cavolo rosso stufato con mele e uva sultanina 216
Tortine di carote con uva sultanina al Cointreau 277

V

vaniglia
Crema chantilly 245
Crème fraîche alla vaniglia 265
Gelato alla vaniglia con salsa butterscotch salata e mandorle tostate al miele 253
vino
Carotine arrosto con timo, nocciole e vino bianco 206
Lasagne di Mick con ragù di maiale e vino rosso 176, 178
vodka
cocktail alla vodka con mela, ginger e cranberry 111

W

wasabi
Pane irlandese con salmone affumicato e crema al wasabi 52

Y

yogurt
Condimento di yogurt e menta 175
Yogurt al limone e dragoncello 88
vedi anche labna

Z

zenzero
Crostata di pasta brisée con mele, zenzero e mirtilli 280
Mousse al limone, lime e zenzero con nocciole croccanti 238
Smoothie di banana, fragola e zenzero 18
zucca
Insalata di crescione e semi di zucca tostati con uovo d'anatra fritto 81
Ravioli di zucca al burro nero e noci pecan tostate 150, 152
Zucca speziata con semi di zucca tostati e pangrattato 225
zucchero filato
Mandarini caramellati con toffee e zucchero filato ai fiori d'arancio 258
Zuppe
Zuppa di Colm 48

Fotografa di talento e cuoca brillante, *Katie Quinn Davies* presenta in questo suo primo e attesissimo libro di cucina ricette semplici che seguono le stagioni, inclusi i classici più apprezzati del suo blog e tanti altri piatti nuovi e appetitosi. Illustrato dalle splendide fotografie di Katie, questo libro delizierà il palato tanto quanto i vostri occhi.

Guido Tommasi Editore

30 € i.i.
ISBN 978 88 67530 137

www.guidotommasi.it