



**GORDON RAMSAY**

**Il pranzo  
della domenica**

**E ALTRE RICETTE DA **f** WORD**

Guido Tommasi Editore

# NOTE

**Tutte le misure in cucchiari si riferiscono al cucchiaino raso, se non diversamente specificato:  
1 cucchiaino = 5 ml; 1 cucchiaio = 15 ml**

**Le erbe aromatiche si intendono sempre fresche e il pepe macinato al momento, se non diversamente specificato.**

**Le dimensioni delle uova sono fornite solo nelle ricette in cui sono fondamentali. In tutti gli altri casi, usate uova grandi. Vi raccomando di usare uova di galline ruspanti. Le donne in gravidanza e le persone di salute cagionevole devono evitare le ricette contenenti uova crude o poco cotte.**

**I tempi di cottura in forno si riferiscono a forni ventilati. Se usate un forno tradizionale, alzate la temperatura di 10–15°C. In ogni caso, tenete presente che la temperatura di ogni forno può variare anche di 10°C rispetto a quella indicata. Usate un termometro da forno per verificare l'accuratezza della taratura. I tempi di cottura sono indicativi: dove opportuno, fornisco la descrizione del colore e della consistenza da raggiungere.**

# SOMMARIO

**LISTA DELLE RICETTE** 6  
**INTRODUZIONE** 8

•	<b>01 SAPORI MEDITERRANEI</b>	10
•	<b>02 VERDURE DI PRIMAVERA</b>	18
•	<b>03 STUFATO INVERNALE</b>	28
•	<b>5 modi di dire... CAVOLO</b>	36
•	<b>04 POLLO CHIC</b>	38
•	<b>05 INVITI FACILI</b>	46
•	<b>06 ESPLOSIONE DI GUSTO</b>	56
•	<b>07 PRANZO TRADIZIONALE</b>	66
•	<b>5 modi di dire... PATATE</b>	74
•	<b>08 SEMPLICITÀ</b>	76
•	<b>09 BARBECUE FACILE</b>	86
•	<b>10 SPECIALE PESCE</b>	94
•	<b>11 AGNELLO ARROSTO</b>	102
•	<b>12 CURRY MALESE</b>	112
•	<b>5 modi di dire... CIPOLLE</b>	120
•	<b>13 SALMONE IN CROSTA</b>	122
•	<b>14 TERRA &amp; MARE</b>	130
•	<b>15 GUSTO ITALIANO</b>	140
•	<b>16 DAL BOSCO ALLA TAVOLA</b>	148
•	<b>17 RAPIDISSIMO</b>	158
•	<b>18 FACILE &amp; VELOCE</b>	168
•	<b>5 modi di dire... VERDURE IN FOGLIA</b>	176
•	<b>19 PRANZO RÉTRO</b>	178
•	<b>20 BUONO &amp; LEGGERO</b>	186
•	<b>5 modi di dire... CAROTE</b>	194
•	<b>21 POLLO DI PRIMAVERA</b>	196
•	<b>22 PRANZO DI NATALE</b>	206
•	<b>23 MAIALE ARROSTO</b>	216
•	<b>24 PAELLA PER TUTTI</b>	226
•	<b>25 PRANZO D'ESTATE</b>	234

**BASI** 246  
**INDICE** 250  
**RINGRAZIAMENTI** 256

# LISTA DELLE RICETTE

## Antipasti - Primi

- Zuppa di fagioli con gamberoni (pag. 40)
- Zuppa dell'orto primaverile (pag. 189)
- Zuppa di cavolfiore & zafferano (pag. 143)
- Insalata di songino & sedano  
con Fourme d'Ambert (pag. 31)
- Insalata di verdure con funghi speziati (pag. 79)
- Insalata di rucola, finocchio, crescione & pere (pag. 115)
- Insalata di pane & pomodori (pag. 171)
- Insalata di pomodori arrosto con acciughe  
& gamberoni (pag. 229)
- Barbabietole balsamiche al Roquefort (pag. 236)
- Funghi marinati (pag. 239)
- Involtoni di zucchine (pag. 236)
- Bignè con prosciutto, salvia & parmigiano (pag. 239)
- Crostini con piselli, mozzarella & pecorino (pag. 89)
- Sfogliatine con carciofi, asparagi, pomodori  
& cipolle (pag. 21)
- Risotto alla zucca con parmigiano (pag. 96)
- Risotto all'aglio selvatico & prezzemolo (pag. 199)
- Tagliatelle ai funghi (pag. 151)
- Ostriche allo Champagne con nastri di cetriolo (pag. 209)
- Vongole con aïoli (pag. 59)
- Capesante in padella con purea di cavolfiore (pag. 13)
- Involtoni di granchio con dadolata di mango (pag. 133)
- Calamaretti in salsa di pomodoro con le bietole (pag. 161)
- Triglie con patate al salto  
& condimento all'acciuga (pag. 105)
- Salmone marinato al rafano (pag. 181)
- Insalata di manzo scottato  
con condimento dolce alla senape (pag. 49)
- Insalata di colombacci  
con vinaigrette alle nocciole (pag. 69)
- Foie gras in padella con leticchie di Puy (pag. 125)
- Terrina di prosciutto con piccalilli (pag. 218)

## Piatti principali

### Pesci

- Sogliola al cartoccio (pag. 190)
- Salmone in crosta (pag. 126)
- Salmone al forno con erbe & limoni caramellati (pag. 240)
- Branzino in padella con salsa ai broccoli & acetosa (pag. 50)
- Sarago con basilico & piselli 'bonne femme' (pag. 80)
- Coda di rospo con cozze al curry (pag. 99)
- Paella (pag. 230)

### Pollame & selvaggina

- Petto di pollo con vellutata di spugnone (pag. 42)
- Pollo & verdure alla griglia con focaccia (pag. 162)
- Pollo al Marsala con radicchio (pag. 144)
- Pollo con pisellini alla francese (pag. 200)
- Pollo malese (pag. 116)
- Tacchino al burro alle erbe  
con pangrattato agli agrumi (pag. 210)
- Petto d'anatra con bietole & salsa all'uva spina (pag. 22)
- Cervo con salsa al vino rosso & cioccolato (pag. 152)

### Carne rossa

- Controfiletto con condimento  
al pomodoro & dragoncello (pag. 134)
- Manzo alla Wellington (pag. 182)
- Roastbeef con Yorkshire puddings & salsa gravy (pag. 70)
- Stufato di manzo (pag. 32)
- Carré di agnello in crosta di erbe (pag. 14)
- Agnello arrosto con couscous alle erbe (pag. 60)
- Sella di agnello con ripieno  
di albicocche & cumino (pag. 106)
- Spiedini di agnello marinati allo zenzero & porto (pag. 90)
- Braciola di maiale con senape & miele (pag. 90)
- Carré di maiale arrosto croccante (pag. 220)
- Pancetta di maiale pressata (pag. 222)
- Salsicce con lenticchie (pag. 172)

# Contorni

Asparagi con burro alle erbe (pag. 43)  
Zucchine alla provenzale (pag. 15)  
Cavolini di Bruxelles con mandorle tostate (pag. 211)  
Cavolini di Bruxelles gratinati (pag. 36)  
Broccoli con cipolle, capperi & mandorle (pag. 223)  
Broccoli viola con pinoli & semi di sesamo (pag. 177)  
Verza saltata con cipolle caramellate (pag. 71)  
Verza & sedanorapa alla panna con pancetta (pag. 153)  
Verza al burro (pag. 33)  
Verza con la maggiorana (pag. p36)  
Bok choy al salto (pag. 117)  
Cavolo rosso brasato (pag. 37)  
Bietole al salto con aglio (pag. 191)  
Cavolo nero con aglio & peperoncino (pag. 176)  
Cavolo brasato con pancetta (pag. 176)  
Spinaci al salto con noce moscata (pag. 176)  
Spinaci con aglio, peperoncino & pinoli (pag. 107)  
Purè di crescione & spinaci (pag. 177)  
Lattuga in padella (pag. 183)  
Lattuga romana brasata (pag. 127)  
Bubble & squeak (frittelle di verza & patate) (pag. 36)  
Purea speziata di melanzane (pag. 61)  
Porri brasati (pag. 120)  
Porri alla panna (pag. 127)  
Scalogni caramellati con il timo (pag. 121)  
Cipolle rosse arrosto all'aceto balsamico (pag. 107)  
Cipolle ripiene (pag. 120)  
Anelli di cipolla fritti (pag. 121)  
Rösti di patate dolci & cipolle rosse (pag. 74)  
Carote glassate al miele (pag. 213)  
Carote in padella con gremolata (pag. 194)  
Carote glassate con aglio & timo (pag. 71)  
Carote glassate con rosmarino (pag. 195)  
Carote speziate con anice stellato (pag. 195)  
Purè di carote (pag. 194)  
Pastinache glassate (pag. 213)  
Patate novelle alla menta (pag. 191)  
Purè di patate (pag. 43)  
Purè alla senape (pag. 33)  
Purè irlandese con cipollotti & fave (pag. 75)  
Patate duchessa (pag. 74)  
Patate saltate con aglio & timo (pag. 183)

Patate al salto con la paprika (pag. 75)  
Patatine al forno (pag. 134)  
Patate arrosto dorate (pag. 211)  
Patate arrosto con aglio & rosmarino (pag. 71)  
Patate arrosto con chorizo (pag. 75)  
Patate alla boulangère (pag. 14)  
Gratin dauphinois (pag. 153)  
Riso al cocco (pag. 117)  
Insalata di fagiolini, spinaci & cipolle rosse (pag. 91)  
Insalata con asparagi & cipolla rossa (pag. 243)  
Insalata di carote, barbabietole & arance (pag. 194)  
Insalata di cavolo rosso (pag. 37)  
Insalata di cipollotti & riso selvaggio (pag. 121)  
Insalata di patate novelle (pag. 91)

# Dessert

Pannacotta al cioccolato bianco  
con granita allo Champagne (pag. 224)  
Frutti di bosco gelati con salsa al cioccolato bianco (pag. 165)  
Albicocche allo sciroppo con crema alla vaniglia (pag. 233)  
Gelatina di agrumi con coulis  
al frutto della passione (pag. 25)  
Lemon posset (pag. 175)  
Knickerbocker glory (pag. 35)  
Eton mess ribes & mirtilli (pag. 93)  
Pudding estivo (pag. 63)  
Crème brûlée al rabarbaro (pag. 109)  
Tazzine di mousse al cioccolato & caffè (pag. 147)  
Cheesecake cioccolato & zenzero (pag. 100)  
Trifle di Gordon (pag. 185)  
Torta al limone (pag. 137)  
Torta di crema al cardamomo (pag. 119)  
Tortine fichi & frangipane (pag. 154)  
Tortine alle mele con gelato malaga (pag. 192)  
Torta di Hugh con castagne & cioccolato (pag. 214)  
Riso profumato al cardamomo & acqua di rose (pag. 53)  
Soufflé al frutto della passione & banana (pag. 245)  
Crumble al rabarbaro (pag. 129)  
Torta di mele di Helen (pag. 73)  
Crumble di fragole, pesche & zenzero (pag. 203)  
Clafoutis alle ciliegie (pag. 83)  
Torta di mele di Gordon (pag. 45)  
Baguette & butter pudding (pag. 17)

# INTRODUZIONE

Ho deciso di lanciare la mia campagna a favore del pranzo della domenica perché sono rimasto senza parole nello scoprire quante sono le famiglie che non pranzano mai insieme. Non bisogna per forza essere un gruppo numeroso per sedersi a tavola insieme e godersi la compagnia. E non deve per forza essere domenica: va bene anche sabato, venerdì, ogni volta in cui parenti e amici possono riunirsi, per condividere una risata o anche un momento di tristezza. È poi un'occasione per tutti, soprattutto per i bambini, per acquistare fiducia in se stessi. Alla base della mia campagna c'è la volontà di reintrodurre e rivitalizzare quel particolare momento della settimana.

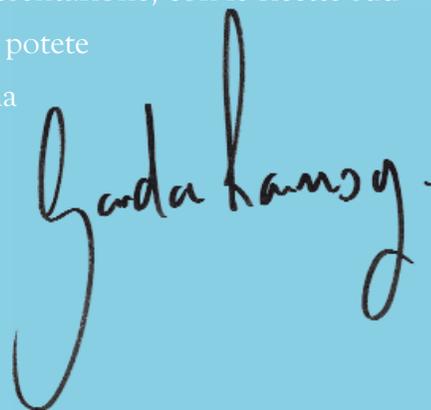
Durante la mia infanzia a Stratford-upon-Avon, il pranzo della domenica era un rito sacro. Non importava cos'altro stesse succedendo, mangiavamo sempre in famiglia. Di norma era previsto un piatto forte seguito dalla più sbalorditiva torta di mele, o magari un trifle. E a nessuno era concesso di alzarsi da tavola finché tutti non avevano finito.

Non importa quanto sia frenetico il nostro stile di vita, o cosa succeda fuori casa, i pasti in famiglia sono fondamentali. A casa, io e Tana facciamo in modo di mangiare tutti insieme in famiglia almeno tre volte alla settimana: di solito il venerdì per il tè, il sabato a pranzo e, ovviamente, la domenica. Il pranzo del sabato è sempre molto informale. Quello della domenica è sempre stato un appuntamento fisso con le sue regole. Anche quando i bambini erano piccoli e mangiavano le loro pappe, pranzavamo comunque insieme. Come in tante altre famiglie con figli piccoli, cerchiamo di alternare pollo, manzo, agnello ecc., introducendo nuovi sapori e verdure differenti ogni settimana.

Mano a mano che il gusto si sviluppa, si modificano i pasti di conseguenza.

La caratteristica più interessante di questo libro è la presentazione, con le ricette suddivise in menu. Ovviamente i menu sono flessibili: se volete potete saltare l'antipasto, o mescolare e abbinare le varie portate, ma sono pensati per un pranzo di tre portate ben bilanciato e vi guidano nell'organizzazione per poter cucinare senza stress.

Io sono determinato a far rivivere il pranzo della domenica, a far sparire ogni ansia in cucina e a riunire le famiglie intorno a un tavolo. Spero mi seguirete.

A handwritten signature in black ink, reading "Ganda Ramsey". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'G'.





# SALMONE MARINATO AL RAFANO

“ La preparazione è simile a quella per il gravadlax, anche se io ci metto un po' di rafano per dargli una sferzata piccante. Al posto del condimento balsamico, potreste servire della maionese aromatizzata con una punta di rafano come salsa a parte. ”

**Per 4 persone**

**500 g di filetto di salmone, senza pelle**

**25 g di sale grosso**

**pepe nero macinato al momento**

**25 g di zucchero granulato**

**2-3 cucchiaini di crema al rafano**

**una manciata abbondante di aneto,**

**prezzemolo e coriandolo, tritati**

**PER IL CONDIMENTO:**

**1 cucchiaino di aceto balsamico**

**1 cucchiaino di senape di Digione**

**3 cucchiaini di olio d'oliva**

**sale e pepe nero macinato**

• **Pulite il salmone,** togliendo eventuali pinne e strisce di grasso chiare lungo i bordi. Fate passare le dita sul filetto e, in caso, eliminate le lisce con una pinzetta.

• **Mescolate il sale,** il pepe e lo zucchero e sfregate il composto sul pesce. Avvolgetelo nella pellicola, mettete in un piatto e riponete in frigorifero durante la notte.

• **Buttate il liquido** rilasciato dal salmone. Togliete la pellicola dal filetto e sciacquate via la marinata, poi tamponate il salmone con carta da cucina. Spennellate il lato spellato del salmone con uno strato sottile di crema al rafano e coprite con le erbe tritate. Avvolgete ben stretto nella pellicola e mettete in frigo fino al momento di servire.

• **Tenendo il coltello** inclinato a 45°, affettate il salmone marinato il più sottile possibile. Disponete a ventaglio le fette di salmone su piatti individuali e servite.

• **Per il condimento,** emulsionate l'aceto balsamico, la senape e l'olio d'oliva e salate e pepate a piacere. Versate sul salmone e servite.

# CARRÉ DI MAIALE

## ARROSTO CROCCANTE

“ Il segreto per una crosticina croccante è l'olio, il sale e il calore. La pelle va incisa e sfregata con olio d'oliva e una generosa quantità di sale, poi va esposta a un'ondata iniziale di calore elevato. In questa fase il calore è essenziale. Poi, per restare tenero e succulento, il maiale ha solo bisogno di una lenta cottura arrosto. ”

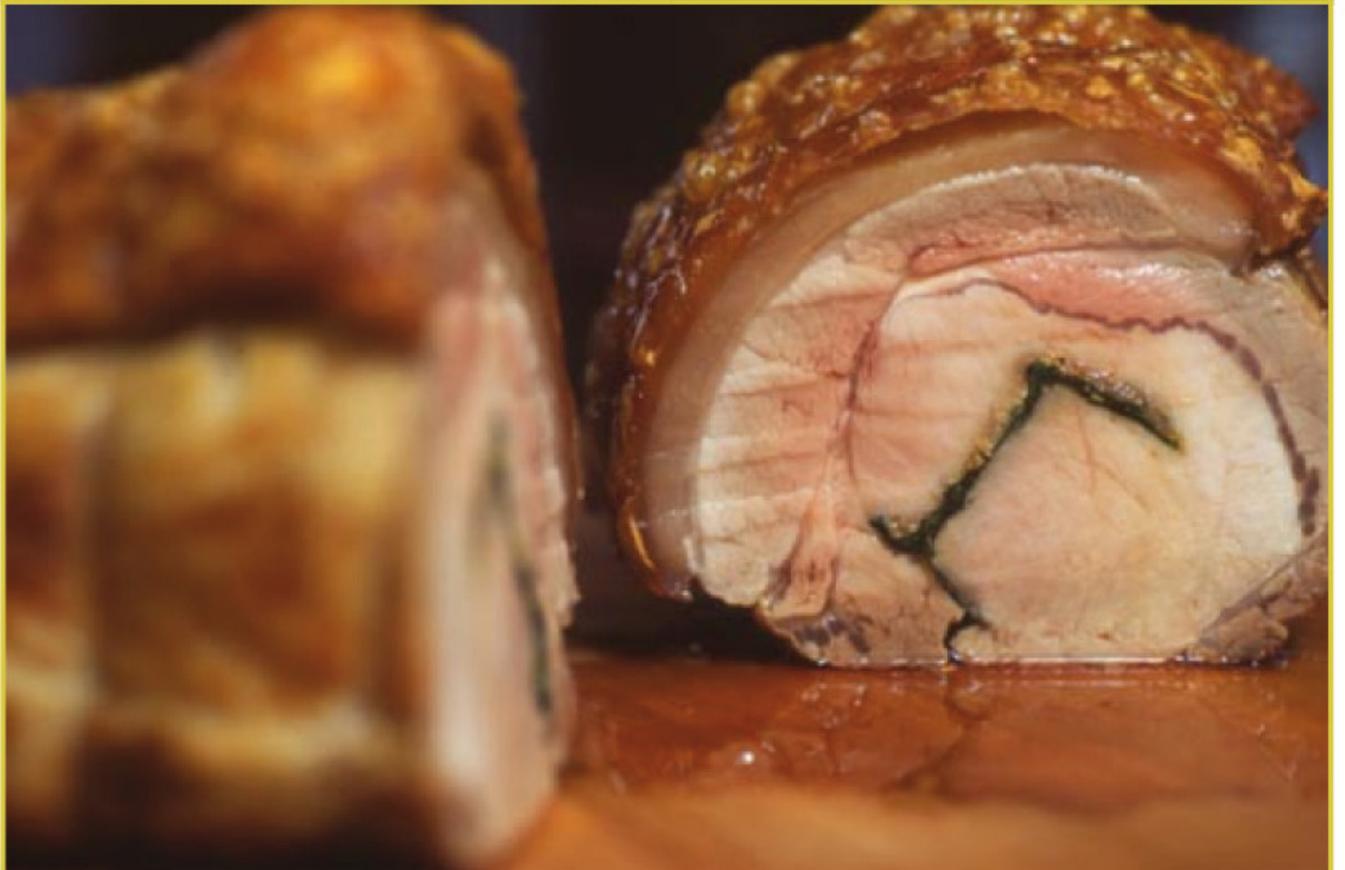
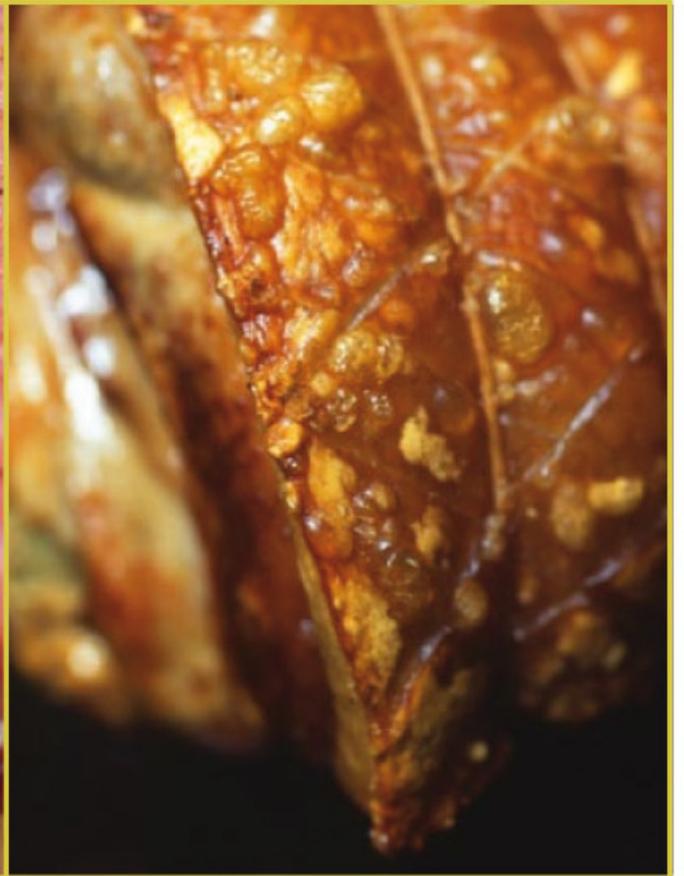
Per 6–8 persone

**1 carré di maiale di circa 1,3 kg**  
**2 spicchi d'aglio, pelati e tritati finemente**  
**la scorza grattugiata di 1 limone**  
**una manciatina di prezzemolo,**  
**solo le foglie**  
**una manciatina di foglie di salvia**  
**sale e pepe nero macinato**  
**olio d'oliva, per condire**

**TRUCCO** Un coltellino molto affilato (o un taglierino), è lo strumento più efficace per incidere la cotenna del maiale.

• **Scaldare il forno** alla massima temperatura, intorno ai 240°C. Incidete la cotenna del maiale con un motivo incrociato a 2 cm di intervallo. Girate il carré in modo che il lato della carne sia rivolto in alto e praticate un taglio lungo il lato del carré per aprirlo a libro. Distribuite l'aglio e la scorza di limone su tutta la carne e mettete il prezzemolo e la salvia al centro. Salate e pepate.

• **Richiudete il carré** e fissatelo con spago da cucina a intervalli di 3–4 cm. Mettetelo con il lato della pelle rivolto in alto in una teglia leggermente unta di olio. Tamponate la pelle incisa con carta da cucina, poi irrorate bene di olio, condite con un paio di prese di sale e sfregate la carne. Arrostito per 15–20 minuti finché la pelle è dorata e inizia a diventare croccante. Abbassate la temperatura del forno a 180°C e continuate ad arrostito, contando 25 minuti ogni 450 g, finché il maiale è tenero e ben cotto. Fate riposare per 10–15 minuti prima di tagliarlo.



# INDICE

- acciughe
  - insalata di pomodori arrosto con acciughe & gamberoni, 229
  - triglie con patate al salto & condimento all'acciuga, 105
- aceto
  - barbabietole balsamiche al Roquefort, 236
  - piccalilli, 219
- aceto balsamico
  - barbabietole balsamiche al Roquefort, 236
  - cipolle rosse arrosto
    - all'aceto balsamico, 107
    - condimento balsamico, 162
- acetosa
  - branzino in padella con salsa ai broccoli e acetosa, 50
- acqua di rose
  - riso profumato al cardamomo & acqua di rose, 53
- aglio
  - bietole al salto con aglio, 191
  - carote glassate con aglio & timo, 71
  - cavolo nero con aglio & peperoncino, 176
  - pancetta di maiale pressata, 222
  - patate arrosto con aglio & rosmarino, 71
  - patate saltate con aglio & timo, 183
  - petto di pollo con vellutata di spugnole, 42
  - pollo al Marsala con radicchio, 144
  - pollo malese, 116
  - risotto all'aglio selvatico & prezzemolo, 199
  - spinaci con aglio, peperoncino & pinoli, 107
  - tacchino al burro alle erbe
    - con pangrattato agli agrumi, 210–11
  - vongole con aïoli, 59
- agnello
  - agnello arrosto con couscous alle erbe, 60
  - carré di agnello in crosta di erbe, 14
  - sella di agnello con ripieno di albicocche e cumino, 106
  - spiedini di agnello marinati allo zenzero & porto, 90
- albicocche
  - albicocche allo sciroppo con crema inglese alla vaniglia, 233
  - sella di agnello con ripieno di albicocche e cumino, 106
- anelli di cipolla fritti, 121
- anice stellato
  - carote speziate con anice stellato, 195
- salmone al forno con erbe & limoni caramellati, 240
- antipasti, 236
- aprire le ostriche, 208
- arachidi
  - trifle di Gordon, 185
- arance
  - gelatina di agrumi con coulis al frutto della passione, 25
  - insalata di carote, barbabietole & arance, 194
  - salsa di mirtilli rossi, 213
  - tacchino al burro alle erbe
    - con pangrattato agli agrumi, 210–11
- asparagi
  - asparagi con burro alle erbe, 43
  - insalata con asparagi & cipolla rossa, 243
  - insalata di verdure con funghi speziati, 79
  - sfogliatine con carciofi, asparagi, pomodori e cipolle, 21
- bacon
  - cipolle ripiene, 120
  - foie gras in padella
    - con lenticchie di Puy, 125
    - prugne avvolte nel bacon, 213
- baguette & butter pudding, 17
- banane
  - soufflé al frutto della passione e banana, 245
- barbabietole
  - barbabietole balsamiche al Roquefort, 236
  - insalata di carote, barbabietole & arance, 194
  - insalata di colombacci con vinaigrette alle nocciole, 69
- barbecue, 86–93
- basi di pasta
  - pasta brisée, 249
  - pasta dolce per torte, 249
- bietole
  - bietole al salto con aglio, 191
  - calamaretti in salsa di pomodoro con le bietole, 161
  - petto d'anatra con bietole & salsa all'uva spina, 22
- bigné con prosciutto, salvia & parmigiano, 239
- bok choy al salto, 117
- bracirole di maiale con senape & miele, 90
- branzino in padella con salsa ai broccoli e acetosa, 50
- broccoli
  - branzino in padella con salsa ai broccoli & acetosa, 50
  - broccoli con cipolle rosse, capperi & mandorle, 223
  - broccoli viola con pinoli & semi di sesamo, 177
- brodo
  - brodo di pollo, 246
  - brodo di pollo scuro, 246
  - fumetto, 246
- bubble and squeak (frittelle di verza & patate), 36
- burro alle erbe, 43, 210–11
- caffè
  - tazzine di mousse al caffè & cioccolato, 147
- calamari
  - calamaretti in salsa di pomodoro con le bietole, 161
  - paella, 230
- capesante in padella con purè di cavolfiore, 13
- capperi
  - broccoli con cipolle rosse, capperi & mandorle, 223
  - capesante in padella con purea di cavolfiore, 13
- caramello
  - cipolle caramellate, 71
  - limoni caramellati, 240
  - scalogni caramellati con il timo, 121
  - spicchi di mele caramellate, 223
  - trifle di Gordon, 185
- cardamomo
  - riso profumato al cardamomo & acqua di rose, 53
  - torta di crema al cardamomo, 119
- carote
  - carote glassate al miele, 213
  - carote glassate con aglio & timo, 71
  - carote glassate con rosmarino, 195
  - carote in padella con gremolata, 194
  - carote speziate
    - con anice stellato, 195

insalata di carote, barbabietole & arance, 194  
 purè di carote, 194  
 verza & sedanolapa alla panna con pancetta, 153  
 zuppa dell'orto primaverile, 189  
 carré di agnello in crosta di erbe, 14  
 carré di maiale arrosto croccante, 220–1  
 castagne  
 torta di Hugh con castagne & cioccolato, 214  
 cavolfiore  
 capesante in padella con purè di cavolfiore, 13  
 insalata di verdure con funghi speziati, 79  
 piccalilli, 219  
 zuppa di cavolfiore & zafferano, 143  
 cavolini di Bruxelles  
 cavolini di Bruxelles al salto con le mandorle, 211  
 cavolini di Bruxelles gratinati, 36  
 cavolo  
 bubble and squeak (frittelle di verza & patate), 36  
 cavolo brasato con pancetta, 176  
 cavolo nero con aglio & peperoncino, 176  
 cavolo rosso brasato, 37  
 insalata di cavolo rosso, 37  
 verza al burro, 33  
 verza con la maggiorana, 36  
 verza & sedanolapa alla panna con pancetta, 153  
 verza saltata con cipolle caramellate, 71  
 zuppa dell'orto primaverile, 189  
 cervo  
 cervo con salsa al vino rosso & cioccolato, 152  
 cetrioli  
 ostriche allo Champagne con nastri di cetriolo, 209  
 Champagne  
 ostriche allo Champagne con nastri di cetriolo, 209  
 pannacotta al cioccolato bianco con granita allo Champagne, 224  
 cheddar  
 cavolini di Bruxelles gratinati, 36  
 gratin dauphinois, 153  
 cheesecake cioccolato & zenzero, 100  
 chorizo  
 paella, 230  
 patate arrosto con chorizo, 75  
 ciliegie  
 clafoutis di ciliegie, 83  
 knickerbocker glory, 35  
 cioccolato  
 cervo con salsa al vino rosso & cioccolato, 152  
 cheesecake cioccolato & zenzero, 100  
 frutti di bosco gelati con salsa di cioccolato bianco, 165  
 pannacotta al cioccolato bianco con granita allo Champagne, 224  
 tazzine di mousse al caffè & cioccolato, 147  
 torta di Hugh con castagne & cioccolato, 214  
 cipolle  
 anelli di cipolla fritti, 121  
 broccoli con cipolle rosse, capperi & mandorle, 223  
 cipolle ripiene, 120  
 cipolle rosse arrosto all'aceto balsamico, 107  
 insalata con asparagi & cipolla rossa, 243  
 insalata di fagiolini, spinaci & cipolle rosse, 91  
 paella, 230  
 patate alla boulangère, 14  
 piccalilli, 219  
 pollo con pisellini alla francese, 200  
 rōsti di patate dolci & cipolle rosse, 74  
 sfogliatine con carciofi, asparagi, pomodori & cipolle, 21  
 tacchino al burro alle erbe con pangrattato agli agrumi, 210–11  
 verza saltata con cipolle caramellate, 71  
 zuppa dell'orto primaverile, 189  
*vedi anche* cipollotti  
 cipollotti  
 insalata di cipollotti & riso selvaggio, 121  
 purè irlandese con cipollotti & fave, 75  
 citronella  
 pollo malese, 116  
 salmone al forno con erbe & limoni caramellati, 240  
 clafoutis di ciliegie, 83  
 coda di rospo con cozze al curry, 99  
 Cointreau  
 baguette & butter pudding, 17  
 condimenti  
 condimento al pomodoro & dragoncello, 134  
 condimento all'acciuga, 105  
 condimento balsamico, 162  
 condimento dolce alla senape, 49  
 controfiletto con condimento al pomodoro & dragoncello, 134  
 court bouillon, 247  
 couscous  
 agnello arrosto con couscous alle erbe, 60  
 cozze  
 coda di rospo con cozze al curry, 99  
 crema  
 torta di crema al cardamomo, 119  
 trifle di Gordon, 185  
 crema di cocco  
 pollo malese, 116  
 riso al cocco, 117  
 crema inglese, 248  
 crema inglese alla vaniglia, 233  
 crema pasticciera  
 soufflé al frutto della passione e banana, 245  
 crème brûlée al rabarbaro, 109  
 crème fraîche  
 trifle di Gordon, 185  
 crêpes, 249  
 crêpes alle erbe, 249  
 crescione  
 insalata di rucola, finocchio, crescione & pere, 115  
 purè di crescione & spinaci, 177  
 crumble  
 crumble al rabarbaro, 129  
 crumble di fragole, pesche & zenzero, 203  
 crostini con piselli, mozzarella & pecorino, 89  
 cumino  
 sella di agnello con ripieno di albicocche e cumino, 106  
 curry  
 coda di rospo con cozze al curry, 99  
 pollo malese, 116  
 dadolata di mango, 133  
 dragoncello  
 controfiletto con condimento al pomodoro & dragoncello, 134  
 funghi marinati, 239  
 erbe  
 asparagi con burro alle erbe, 43  
 carré di agnello in crosta di erbe, 14  
 crêpes alle erbe, 249  
 salmone al forno con erbe & limoni caramellati, 240  
 tacchino al burro alle erbe con pangrattato agli agrumi, 210–11  
*vedi anche* basilico, menta ecc.  
 Eton mess ribes & mirtillo, 93

fagioli  
zuppa di fagioli con gamberoni, 40

fagiolini  
insalata di fagiolini, spinaci & cipolle rosse, 91  
pollo malese, 116  
zuppa dell'orto primaverile, 189

fegato  
foie gras in padella con lenticchie di Puy, 125

focchi d'avena  
crumble al rabarbaro, 129

foie gras in padella con lenticchie di Puy, 125

formaggio  
barbabietole balsamiche al Roquefort, 236  
bignè con prosciutto, salvia & parmigiano, 239  
cavolini di Bruxelles gratinati, 36  
crostini con piselli, mozzarella & pecorino, 89  
gratin dauphinois, 153  
insalata di songino & sedano con Fourme d'Ambert, 31  
involtini di zucchine, 236  
risotto all'aglio selvatico & prezzemolo, 199  
risotto alla zucca con parmigiano, 96

formaggio fresco  
cheesecake cioccolato & zenzero, 100

fragole  
crumble di fragole, pesche & zenzero, 203  
knickerbocker glory, 35

frangipane  
tortine ai fichi & frangipane, 154

frutta  
frutti di bosco gelati con salsa di cioccolato bianco, 165  
pudding estivo, 63  
*vedi anche* mele; lamponi ecc.

frutti di bosco gelati con salsa di cioccolato bianco, 165

frutto della passione  
gelatina di agrumi con coulis al frutto della passione, 25  
soufflé al frutto della passione e banana, 245

fumetto, 246

funghi  
funghi marinati, 239  
insalata di verdure con funghi speziati, 79  
tagliatelle ai funghi, 151  
manzo alla Wellington, 182  
petto di pollo con vellutata di spugnone, 42  
stufato di manzo, 32

gamberoni  
insalata di pomodori arrosto con acciughe & gamberoni, 229  
paella, 230  
zuppa di fagioli con gamberoni, 40

gelatina  
gelatina di agrumi con coulis al frutto della passione, 25  
knickerbocker glory, 35

gelato  
knickerbocker glory, 35  
tortine alla mela con gelato malaga, 192

Grand Marnier  
trifle di Gordon, 185

granita allo Champagne, 224

gratin dauphinois, 153

indivia  
insalata di manzo scottato con condimento dolce alla senape, 49

insalate  
insalata con asparagi & cipolla rossa, 243  
insalata di carote, barbabietole & arance, 194  
insalata di cavolo rosso, 37  
insalata di cipollotti & riso selvaggio, 121  
insalata di colombacci con vinaigrette alle nocciole, 69  
insalata di fagiolini, spinaci & cipolle rosse, 91  
insalata di manzo scottato con condimento dolce alla senape, 49  
insalata di pane & pomodori, 171  
insalata di patate novelle, 91  
insalata di pomodori arrosto con acciughe & gamberoni, 229  
insalata di rucola, finocchio, crescione & pere, 115  
insalata di songino & sedano con Fourme d'Ambert, 31  
insalata di verdure con funghi speziati, 79

involtini di granchio con dadolata di mango, 133

involtini di zucchine, 236

knickerbocker glory, 35

lamponi  
frutti di bosco gelati con salsa di cioccolato bianco, 165  
pannacotta al cioccolato bianco con granita allo Champagne, 224

latte  
crema inglese, 248  
gratin dauphinois, 153  
torta di crema al cardamomo, 119

lattuga  
insalata con asparagi & cipolla rossa, 243  
insalata di colombacci con vinaigrette alle nocciole, 69  
insalata di pomodori arrosto con acciughe & gamberi, 229  
involtini di granchio con dadolata di mango, 133  
lattuga romana brasata, 127  
lattuga in padella, 183  
ostriche allo Champagne con nastri di cetriolo, 209  
pollo con pisellini alla francese, 200  
lemon posset, 175

lenticchie  
foie gras in padella con lenticchie di Puy, 125  
salsicce con lenticchie, 172

limone  
lemon posset, 175  
limoni caramellati, 240  
salmone al forno con erbe & limoni caramellati, 240  
tacchino al burro alle erbe con pangrattato agli agrumi, 210–11  
torta al limone, 137

lollo rossa  
insalata di pomodori arrosto con acciughe & gamberi, 229

maiale  
braciola di maiale con senape & miele, 90  
carré di maiale arrosto croccante, 220–1  
pancetta di maiale pressata, 222

maionese, 247  
involtini di granchio con dadolata di mango, 133  
vongole con aïoli, 59

mandorle  
broccoli con cipolle rosse, capperi & mandorle, 216  
cavolini di Bruxelles al salto con le mandorle, 211  
tortine ai fichi e frangipane, 154

manzo  
controfiletto con condimento al pomodoro e dragoncello, 134  
insalata di manzo scottato con condimento dolce alla senape, 49  
manzo alla Wellington, 182

roastbeef con Yorkshire puddings  
     & salsa gravy, 70  
 stufato di manzo, 32  
 Marsala  
     pollo al Marsala con radicchio, 144  
 mascarpone  
     crostini con piselli, mozzarella  
         & pecorino, 89  
     tazzine di mousse al caffè  
         & cioccolato, 147  
 melanzane  
     pollo & verdure alla griglia  
         con focaccia, 162  
     purea speziata di melanzane, 61  
 mele  
     spicchi di mele caramellate, 223  
     torta di mele di Gordon, 45  
     torta di mele di Helen, 73  
     tortine alla mela con gelato malaga, 192  
 menta  
     patatine novelle alla menta, 191  
     salsa olandese alla menta, 127  
 meringhe  
     Eton mess ribes & mirtilli, 93  
     nidi di meringa francese, 248  
     torta di mele di Helen, 73  
 miele  
     braciole di maiale con senape & miele, 90  
     carote glassate al miele, 213  
     vinaigrette alla senape e miele, 115  
 mirtilli  
     Eton mess ribes & mirtilli, 93  
     frutti di bosco gelati con salsa  
         di cioccolato bianco, 165  
 more  
     frutti di bosco gelati con salsa  
         di cioccolato bianco, 165  
 mozzarella  
     crostini con piselli, mozzarella  
         & pecorino, 89  
  
 nidi di meringa francese, 248  
 nocciole  
     crumble al rabarbaro, 129  
     crumble di fragole, pesce & zenzero, 203  
     insalata di colombacci  
         con vinaigrette alle nocciole, 69  
  
 olio d'oliva  
     funghi marinati, 239  
     salsa olandese al pompelmo rosa, 243  
     vinaigrette classica, 247  
 olio di arachidi  
     maionese, 247  
  
 vinaigrette classica, 247  
 ostriche  
     aprire le ostriche, 208  
     ostriche allo Champagne con nastri  
         di cetriolo, 209  
  
 paella, 230  
 pancetta  
     cavolo brasato con pancetta, 176  
     cervo con salsa al vino rosso  
         & cioccolato, 152  
     foie gras in padella  
         con lenticchie di Puy, 125  
     pancetta di maiale pressata, 222  
     salsicce con lenticchie, 172  
     sarago con basilico & piselli 'bonne  
         femme', 80  
     tacchino al burro alle erbe  
         con pangrattato agli agrumi, 210–11  
     verza e sedanorapa alla panna  
         con pancetta, 153  
     zuppa dell'orto primaverile, 189  
 pane  
     baguette & butter pudding, 17  
     cipolle ripiene, 120  
     crostini con piselli, mozzarella  
         & pecorino, 89  
     insalata di pane & pomodori, 171  
     pollo & verdure alla griglia con focaccia, 162  
     pudding estivo, 63  
     tacchino al burro alle erbe  
         con pangrattato agli agrumi, 210–11  
 panna  
     baguette & butter pudding, 17  
     crema inglese, 248  
     crème brûlée al rabarbaro, 109  
     Eton mess ribes & mirtilli, 93  
     gratin dauphinois, 153  
     lemon posset, 175  
     pannacotta al cioccolato bianco  
         con granita allo Champagne, 224  
     porri alla panna, 127  
     tazzine di mousse al caffè  
         & cioccolato, 147  
     torta al limone, 137  
     verza & sedanorapa alla panna  
         con pancetta, 153  
     vellutata, 247  
 pannacotta al cioccolato bianco  
     con granita allo Champagne, 224  
 parmigiano  
     bignè con prosciutto, salvia  
         & parmigiano, 239  
     risotto all'aglio selvatico e prezzemolo, 199  
     risotto alla zucca con parmigiano, 96  
  
 pasta  
     tagliatelle ai funghi, 151  
 pasta brisée, 249  
 pasta dolce per torte, 249  
 pastinache glassate, 213  
 patate  
     bubble and squeak  
         (frittelle di verza & patate), 36  
     gratin dauphinois, 153  
     insalata di patate novelle, 91  
     patate al salto con la paprika, 75  
     patate arrosto con aglio & rosmarino, 71  
     patate arrosto con chorizo, 75  
     patate arrosto dorate, 211  
     patate alla boulangère, 14  
     patate duchessa, 74  
     patate saltate con aglio & timo, 183  
     patatine al forno, 134  
     patatine novelle alla menta, 191  
     purè alla senape, 33  
     purè di patate, 43  
     purè irlandese con cipollotti & fave, 75  
     triglie con patate al salto  
         & condimento all'acciuga, 105  
     zuppa dell'orto primaverile, 189  
 patate dolci  
     rösti di patate dolci & cipolle rosse, 74  
 patate novelle  
     insalata di patate novelle, 91  
     patatine novelle alla menta, 191  
 peperoncini  
     cavolo nero con aglio & peperoncino, 176  
     involtini di granchio  
         con dadolata di mango, 133  
     paella, 230  
     pollo malese, 116  
     spinaci con aglio, peperoncini & pinoli, 107  
 peperoni  
     insalata di cipollotti & riso selvaggio, 121  
     paella, 230  
     pollo & verdure alla griglia  
         con focaccia, 162  
 pere  
     insalata di rucola, finocchio, crescione,  
         & pere, 115  
 pesce  
     branzino in padella con salsa ai broccoli  
         & acetosa, 50  
     coda di rospo con cozze al curry, 99  
     fumetto, 246  
     salmone al forno con erbe  
         & limoni caramellati, 240  
     salmone in crosta, 126  
     salmone marinato al rafano, 181  
     sarago con basilico  
         e piselli 'bonne femme', 80

triglie con patate al salto  
& condimento all'acciuga, 105

pesche  
crumble di fragole, pesche & zenzero, 203  
trifle di Gordon, 185

petto d'anatra con bietole  
& salsa all'uva spina, 22

petto di pollo con vellutata di spugnone, 42

piccalilli, 219

pinoli  
broccoli viola con pinoli  
& semi di sesamo, 177  
involtini di zucchine, 236  
spinaci con aglio, peperoncino & pinoli, 107  
tacchino al burro alle erbe  
con pangrattato agli agrumi, 210–11

piselli  
crostini con piselli, mozzarella  
& pecorino, 89  
insalata di verdure con funghi speziati, 79  
paella, 230  
pollo con pisellini alla francese, 200  
sarago con basilico  
e piselli 'bonne femme', 80

pollo  
brodo di pollo, 246  
paella, 230  
petto di pollo con vellutata di spugnone, 42  
pollo al Marsala con radicchio, 144  
pollo con pisellini alla francese, 200  
pollo & verdure alla griglia con focaccia, 162  
pollo malese, 116

pomodori  
calamaretti in salsa di pomodoro  
con le bietole, 161  
controfiletto con condimento al pomodoro  
& dragoncello, 134  
insalata di pane & pomodori, 171  
insalata di pomodori arrostiti con acciughe  
& gamberoni, 229  
paella, 230  
sfogliatine con carciofi, asparagi, pomodori  
e cipolle, 21  
zucchine alla provenzale, 15

pompelmo  
gelatina di agrumi con coulis  
al frutto della passione, 25  
salsa olandese al pompelmo rosa, 243

porri  
insalata di verdure con funghi speziati, 79  
porri alla panna, 127  
porri brasati, 120  
zuppa dell'orto primaverile, 189

porto  
spiedini di agnello marinati allo zenzero  
& porto, 90

prezzemolo  
carote in padella con gremolata, 194  
risotto all'aglio selvatico e prezzemolo, 199

prosciutto  
bignè con prosciutto, salvia  
& parmigiano, 239  
manzo alla Wellington, 182  
sella di agnello con ripieno di albicocche  
e cumino, 106  
terrina di prosciutto con piccalilli, 218

prosciutto di Parma  
bignè con prosciutto, salvia  
& parmigiano, 239  
manzo alla Wellington, 182  
sella di agnello con ripieno di albicocche  
e cumino, 106

prugne avvolte nel bacon, 213

pudding estivo, 63

purè alla senape, 33

purè di carote, 194

purè di crescione e spinaci, 177

purè di patate, 43

purè irlandese con cipollotti & fave, 75

purea speziata di melanzane, 61

rabarbaro  
crème brûlée al rabarbaro, 109  
crumble al rabarbaro, 129

rape  
zuppa dell'orto primaverile, 189

ribes  
Eton mess ribes & mirtilli, 93  
frutti di bosco gelati con salsa  
di cioccolato bianco, 165

ricotta  
involtini di zucchine, 236

ripieno di albicocche & cumino, 106

riso  
insalata di cipollotti & riso selvaggio, 121  
paella, 230  
riso al cocco, 117  
riso profumato al cardamomo  
& acqua di rose, 53  
risotto all'aglio selvatico  
& prezzemolo, 199  
risotto alla zucca con parmigiano, 96

riso selvaggio  
insalata di cipollotti & riso selvaggio, 121

risotto  
risotto all'aglio selvatico & prezzemolo, 199  
risotto alla zucca con parmigiano, 96

roastbeef con Yorkshire puddings  
& salsa gravy, 70

rosmarino  
carote glassate con rosmarino, 195

patate arrostiti con aglio & rosmarino, 71

rösti di patate dolci & cipolle rosse, 74

salmone  
salmone al forno con erbe  
& limoni caramellati, 240  
salmone in crosta, 126  
salmone marinato al rafano, 181

salsa di mirtilli rossi, 213

salsa gravy  
salsa gravy al vino rosso, 70  
salsa gravy per il tacchino, 211

salsa olandese  
salsa olandese al pompelmo rosa, 243  
salsa olandese alla menta, 127

salse  
crema inglese, 248  
salsa al cioccolato bianco, 165  
salsa all'uva spina, 22  
salsa di mirtilli rossi, 213  
salsa gravy al vino rosso, 70  
salsa gravy per il tacchino, 211  
salsa olandese al pompelmo rosa, 243  
salsa olandese alla menta, 127  
vellutata, 247

salsicce  
paella, 230  
patate arrostiti con chorizo, 75  
salsicce con le lenticchie, 172

salvia  
bignè con prosciutto, salvia  
& parmigiano, 239

sarago con basilico  
e piselli 'bonne femme', 80

scalogni  
cervo con salsa al vino rosso  
& cioccolato, 152  
funghi marinati, 239  
piccalilli, 219  
risotto all'aglio selvatico  
& prezzemolo, 199  
scalogni caramellati con il timo, 121

sciropo di zucchero, 248

sedano  
insalata di songino & sedano  
con Fourme d'Ambert, 31

sedanorapa  
verza & sedanorapa alla panna  
con pancetta, 153

sella di agnello con ripieno di albicocche  
e cumino, 106

senape  
braciola di maiale con senape & miele, 90  
insalata di manzo scottato con  
condimento dolce alla senape, 49

purè alla senape, 33  
sfogliatine con carciofi, asparagi, pomodori  
e cipolle, 21  
sogliola al cartoccio, 190  
soufflé al frutto della passione  
& banana, 245  
spicchi di mele caramellate, 223  
spiedini di agnello marinati allo zenzero  
& porto, 90  
spinaci  
coda di rospo con cozze al curry, 99  
insalata di fagiolini, spinaci  
& cipolle rosse, 91  
purè di crescione & spinaci, 177  
spinaci al salto con noce moscata, 176  
spinaci con aglio, peperoncino  
& pinoli, 107  
stufato di manzo, 32  
  
tacchino  
salsa gravy per il tacchino, 211  
tacchino al burro alle erbe  
con pangrattato agli agrumi, 210–11  
tagliatelle ai funghi, 151  
tazzine di mousse al caffè  
& cioccolato, 147  
terrina di prosciutto con piccalilli, 218  
timo  
carote glassate con aglio & timo, 71  
patate saltate con aglio & timo, 183  
scalogni caramellati con il timo, 121  
torte  
torta al limone, 137  
torta di crema al cardamomo, 119  
torta di mele di Gordon, 45  
torta di mele di Helen, 73  
torta di Hugh con castagne  
& cioccolato, 214  
tortine ai fichi & frangipane, 154  
tortine alle mele con gelato malaga, 192  
trifle di Gordon, 185  
triglie con patate al salto  
& condimento all'acciuga, 105  
  
uva spina  
petto d'anatra con bietole  
& salsa all'uva spina, 22  
uvetta  
baguette & butter pudding, 17  
capesante in padella con purè  
di cavolfiore, 13  
torta di mele di Gordon, 45  
tortine alle mele  
con gelato malaga, 192

uova  
maionese, 247  
sfogliatine con carciofi, asparagi, pomodori  
e cipolle, 21  
uova di quaglia  
sfogliatine con carciofi, asparagi, pomodori  
e cipolle, 21  
  
vellutata, 247  
vellutata di spugnone, 42  
verdure  
zuppa dell'orto primaverile, 189  
*vedi anche* asparagi, pomodori ecc.  
verza  
verza al burro, 33  
verza con la maggiorana, 36  
verza & sedanorapa alla panna  
con pancetta, 153  
zuppa dell'orto primaverile, 189  
vinaigrette, 13  
insalata di colombacci con vinaigrette  
alle nocciole, 69  
vinaigrette alla senape e miele, 115  
vinaigrette classica, 247  
vino  
calamaretti in salsa di pomodoro  
con le bietole, 161  
ostriche allo Champagne con nastri  
di cetriolo, 209  
petto d'anatra con bietole  
& salsa all'uva spina, 22  
petto di pollo con vellutata di spugnone, 42  
pollo al Marsala con radicchio, 144  
pollo con pisellini alla francese, 200  
salsicce con le lenticchie, 172  
salsa gravy al vino rosso, 70  
vellutata, 247  
vongole  
paella, 230  
vongole con aioli, 59  
  
Yorkshire puddings, 70  
  
zenzero  
cheesecake cioccolato & zenzero, 100  
crumble di fragole, pesche & zenzero, 203  
spiedini di agnello marinati allo zenzero  
& porto, 90  
zucchine  
involtini di zucchine, 236  
pollo & verdure alla griglia  
con focaccia, 162  
zucchine alla provenzale, 15

zuppe  
zuppa dell'orto primaverile, 189  
zuppa di cavolfiore & zafferano, 143  
zuppa di fagioli con gamberoni, 40

**GORDON RAMSAY** è uno chef che sa il fatto suo, come è ben noto a chi ha sperimentato la sua cucina o segue le sue trasmissioni in tv. Questa volta l'obiettivo è rilanciare il pranzo della domenica, che negli ultimi tempi sembra essere caduto nel dimenticatoio, o almeno aver perso un po' del suo antico smalto.

In questo libro troverete i piatti presentati durante le puntate della seconda serie di *The F Word* suddivisi in 25 menu, ognuno di tre portate: antipasto o primo, piatto principale e dessert. Gordon vi darà suggerimenti per ogni passaggio, dalla scelta degli ingredienti fino a come coordinare la cottura di vari piatti in modo che arrivino in tavola al momento giusto. Completano il tutto una preziosissima tabella di marcia per regolarsi con i tempi, ricette alternative, consigli pratici e un sacco di trucchi da tenere bene a mente. A questo punto rimane un'unica domanda: sarete all'altezza di "Chef Ramsay"? Mettetevi alla prova.

**GORDON RAMSAY**, grazie alla sua straordinaria abilità in cucina, ha fatto rapidamente guadagnare le ambite tre stelle Michelin al suo rinomatissimo ristorante di Chelsea. Tra i suoi ristoranti stellati ci sono poi il Gordon Ramsay al Claridge's, il Pétrus al Berkeley Hotel e il The Savoy Grill. Il suo carisma e il carattere esplosivo lo hanno aiutato a diventare anche un notissimo personaggio televisivo. Le sue serie tv, tra cui *Kitchen Nightmares* (Cucine da incubo U.S.A., in onda su Sky e RealTime), *The F Word* (Sky e Rai5) e *Hell's Kitchen* (Sky e Cielo) riscuotono grande successo in Italia e all'estero.

Di Gordon Ramsay, Guido Tommasi Editore ha pubblicato anche "Un sano Appetito".



Guido Tommasi Editore

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

**29,90 € i.i.**