

Nicola Pavan

# al forno

Fotografie di Sabrina Scicchitano



Guido Tommasi Editore



# Le basi

Generazioni di cuochi e casalinghe hanno preparato fantastici piatti usando forni a legna, a gas e persino a nafta. Oggi abbiamo a disposizione forni elettrici multifunzione che ci consentono di cucinare i piatti più diversi con il metodo più appropriato. Così accanto ai classici di sempre – lasagne, arrosto, pane e pizza – fanno capolino il cosciotto cotto a bassa temperatura e i gamberi al vapore. Con l'aiuto di una guida appropriata e di ricette tradizionali e innovative, niente è più facile di infornare, scegliere la funzione adatta e aspettare il "beep" per mettere in tavola i piatti più appetitosi.



**REX**  
Electrolux

INSIGHT



# TIPI DI FORNO

## Forno a gas

Il forno tradizionale utilizza come elemento riscaldante un bruciatore a gas posto nella parte inferiore del forno. Raggiunge rapidamente la temperatura desiderata, dai 160°C ai 240°C, ma avendo una sola fonte di calore fissa non è molto versatile. Per chi vuole la flessibilità di cottura del forno elettrico senza rinunciare al risparmio energetico del gas sono disponibili modelli a controllo elettronico della temperatura, che consentono la regolazione a partire dai 50°C.

## Forno elettrico tradizionale

Il calore, che si diffonde per convezione naturale, viene sviluppato da due resistenze elettriche posizionate nella parte superiore e inferiore del forno, utilizzabili insieme o separatamente. Adatto alla preparazione di ogni tipo di piatto, consente di cuocere una sola pietanza alla volta.

## Forno elettrico multifunzione

Grazie a numerose funzioni di cottura, che combinano le resistenze alla circolazione dell'aria attivata da una ventola, offre la possibilità di cucinare ogni cibo con il metodo di cottura più adatto. L'aria riscaldata avvolge i cibi consentendo una cottura più rapida e uniforme con la possibilità di cucinare piatti diversi su più livelli senza mescolare odori e sapori e risparmiando tempo ed energia elettrica.

## Forno elettrico a vapore

La cottura in forno con l'ausilio del vapore, adottata regolarmente nella ristorazione professionale, si sta sempre più diffondendo anche a livello domestico. Il vapore consente infatti una cottura sana e gustosa preservando proteine, vitamine e sali minerali ed esaltando i sapori e gli aromi naturali dei cibi che possono essere preparati senza aggiungere condimenti. Il vapore permette inoltre di cucinare a temperature medio-basse e in tempi ridotti con un notevole risparmio di tempo ed energia. Chi non ha un forno a vapore può creare un'atmosfera umida mettendo dell'acqua in un contenitore posto nella parte bassa del forno.

## Forno elettrico multifunzione con microonde

Un forno che offre la possibilità di abbinare la flessibilità di un forno multifunzione alla rapidità di cottura delle microonde o, a scelta dell'utilizzatore, selezionare la sola cottura a convezione o le microonde, ideali per scongelare o riscaldare pietanze già cotte.

# TIPI DI COTTURA

## Arrostire

È il tipo di cottura più comune, quello a cui si pensa quando si dice "al forno". In questo caso la cottura agisce sui grassi o i liquidi dell'alimento e su quelli aggiunti. Adatta a carne, pesce e verdure.

## Gratinare

Gratinare significa colorire una preparazione (in genere pietanze ricoperte di salse, formaggio grattugiato e burro fuso) facendo in modo che si formi una leggera crosticina in superficie. Basta infornare brevemente la pietanza sotto alla serpentina ben calda.

## Al cartoccio

Praticamente un forno nel forno: la pietanza si racchiude in un involucri, solitamente di carta da forno o di carta stagnola, con contorno e condimento (olio, pomodoro, patate, olive ecc.). Grazie al vapore generato dagli ingredienti all'interno del cartoccio si ottiene una preparazione morbida e ricca di gusto. È un metodo molto usato per il pesce. La cottura in crosta si può considerare una variante del cartoccio: al posto della carta da forno o stagnola si realizza un involucri con un impasto (pasta sfoglia, brisée, per pane ecc.) o con il sale grosso (usato soprattutto per il pesce e i volatili).

## A bassa temperatura

Questo metodo antico dedicato alla carne prevede la cottura per un tempo prolungato a bassa temperatura. La carne va prima cotta brevemente a 120°C-150 °C (oppure rosolata a fuoco vivo) per sigillare e concentrare all'interno i succhi che poi si distribuiranno uniformemente durante la cottura a circa 80°C, per un risultato di grande tenerezza e sapore. I tempi di cottura si calcolano in base al tipo di carne e al peso. In generale quanto più lento è il procedimento tanto migliore sarà il risultato. A questo metodo Guido Tommasi Editore ha dedicato un intero libro, *Tenera è la carne... cotta a bassa temperatura* (2001).

## Con la sonda

La sonda è uno strumento indispensabile per cuocere la carne al punto giusto: si infila nella carne e comunica l'esatta temperatura interna dei cibi. Ci sono diversi tipi di sonda, da quelle più semplici in cui la temperatura va controllata sul quadrante del termometro a quelle più sofisticate che, una volta impostata la temperatura desiderata, avvisano quando è il momento di togliere la preparazione dal forno. Ci sono anche forni con la sonda incorporata, che avvisano e interrompono la cottura a temperatura raggiunta.

## Sobbollire

La preparazione viene avvolta in un foglio di carta da forno, messa in una teglia dai bordi alti e quasi coperta di brodo: si tratta di una cottura delicata che mantiene la carne tenera e ben compatta, ideale per esempio per il vitello tonnato. È indicata anche per rotoli di pesce farciti; in questo caso si usa il brodo di pesce.

## A bagnomaria

Questo metodo è molto usato in pasticceria: il recipiente che contiene la preparazione è immerso in una teglia dal bordo alto riempita d'acqua. Di solito la cottura avviene a calore moderato e sul fondo della teglia viene steso qualche foglio di carta da forno in modo che non ci sia contatto diretto tra i due recipienti. Si può usare questo tipo di cottura, assicurandosi che il forno sia ben caldo, anche per gratinare preparazioni delicate (fagottini, crêpes...).

## Al vapore

Cucinare a vapore in forno significa aggiungere il vapore alle diverse funzioni di cottura consentendo di migliorare i risultati delle ricette più tradizionali: carni e pesci rosolati ma più teneri e leggeri perché i grassi contenuti si sciolgono durante la cottura, torte e pane soffici e ben lievitati, verdure croccanti e belle da vedere perché il vapore ne rispetta il colore naturale. Alcuni modelli di forno a vapore consentono anche di cucinare solo a vapore, con risultati simili a quelli della cottura a vapore tradizionale, perfetta per verdure e filetti di pesce.



# ATTREZZI

## Teglie, pirofile e stampi

Per la cottura di carni che rilasciano il sugo, a bagnomaria e per sobbollire, è necessaria una teglia di acciaio a bordo alto. Biscotti e pane si cuociono invece in teglie a bordo basso (va bene anche la leccarda del forno), preferibilmente antiaderenti. Lasagne, cannelloni e verdure si possono cuocere nelle classiche pirofile di ceramica. Gli stampi in ceramica sono indispensabili per la cottura dei soufflé; esistono anche cocottine monoporzione, per soufflé, sformatini e dolci al cucchiaio. Sempre parlando di tortini, sono comodissime le teglie multistampo per muffin, biscotti e madeleines. Per le torte dolci e salate è utile avere una tortiera a nastro, cioè con il bordo apribile, per quelle preparazioni che non si possono sformare rovesciandole sul piatto. È sempre bene imbrattare e infarinare le tortiere, anche quelle antiaderenti; un'alternativa è l'uso di tortiere, stampi e fogli in silicone, che non necessitano di preparazione. Infine è utile una griglia su cui far raffreddare alcune preparazioni, come pane e torte, così che l'umidità fuoriesca completamente e non resti all'interno dell'impasto, bagnandolo. Sulla griglia appoggiata su una teglia si può anche cuocere l'arrosto, perché il calore raggiunga tutta la superficie della carne uniformemente.

## Matterello

Della grandezza e del materiale (legno, metallo o marmo) che preferite, l'importante è che sia comodo.

## Carta da forno

La carta da forno, oltre a servire per avvolgere gli ingredienti dei cartocci e per rivestire il fondo delle teglie per sobbollire, è molto comoda perché permette di non imbrattare e infarinare tortiere e stampi. Un'alternativa è l'uso di stampi e fogli di silicone, che vanno in forno senza essere imbrattati e infarinati e garantiscono che la torta non attacchi.

## Pesi da forno

Servono per la cottura di gusci di pasta in bianco: una volta stesa la pasta sfoglia, frolla, brisée ecc. nella tortiera, la si riveste di carta da forno, la si riempie con gli appositi pesi in ceramica o metallo (si possono usare anche i fagioli secchi, che però poi sono da buttare) e si procede a una prima cottura senza farcitura, per avere una base più croccante e friabile.

## Pennelli

Ne servono almeno tre: uno per spennellare carne e pesce con olio e marinate (l'operazione si può fare anche con rametti di rosmarino), uno per glassare le torte e uno per spennellare le paste con l'uovo. I pennelli di setole naturali vanno lavati bene e lasciati asciugare dopo l'uso. Esistono anche dei comodi pennelli in silicone.

## Termometri a sonda

Per verificare la temperatura interna della carne: si inserisce l'estremità appuntita, che contiene una sonda, al centro della carne e si controlla quando si raggiunge la temperatura desiderata. Per facilitare la lettura sono disponibili termometri che indicano le temperature adatte ai diversi tipi di carne (vedi pag. 9).

## Palette, forchettoni e pinze

Le palette – di legno, di acciaio o di materiale antiaderente – servono a rigirare gli alimenti nella teglia e a tirarli fuori senza romperli. Il forchettone serve per infilzare la carne, al momento di verificare la cottura o per rigirla. Per rigirare la verdura e servire pasta e cannelloni sono utili, oltre alle palette, le pinze.

## Guanti da forno

Può sembrare una raccomandazione banale, ma è facilissimo scottarsi con teglie e pirofile, soprattutto quando si stanno cuocendo più cose in contemporanea. Tenete quindi sempre a portata di mano il guanto da forno o degli strofinacci.



# Zuppa di pesce e verdure

1 litro di brodetto di pesce  
400 g di gallinella di mare a tranci  
3 seppie da 150 g ciascuna tagliate a pezzi grossi (oppure 8 piccole)  
400 g di coda di rospo a tranci  
20 cozze  
20 vongole veraci  
8 calamari  
8 gamberoni  
60 g di cipolla  
50 g di sedano  
50 g di zucchine (la parte verde con poca polpa bianca)  
100 g di pomodori  
15 g di peperone giallo  
50 ml di olio d'oliva  
1 spicchio d'aglio  
basilico  
prezzemolo tritato  
sale e pepe  
peperoncino in polvere  
curry

**tempo di preparazione: 30-40 min**

**tempo di cottura: 25 min**

**per 4 persone**

Tagliate le verdure a julienne (a listarelle sottili di 6 cm di lunghezza circa) e mettetele in una teglia. Aggiungete l'olio, fatele appassire leggermente a fuoco lento e mettetele da parte. Lavate bene le cozze e le vongole e fatele aprire in una padella coperta con poco olio (e, se volete, del vino bianco). Appena si aprono toglietele dal fuoco e filtrate il liquido di cottura (ve ne servirà un litro).

Rosolate leggermente il pesce in una padella con un filo d'olio. Trasferitelo nella teglia con le verdure, livellate, coprite con il brodo e l'acqua filtrata delle vongole e cozze. Aggiungete un pizzico di peperoncino, il curry, il pepe e il basilico. Infornate a 200°C scoperto. Le cozze, le vongole e i gamberi si possono aggiungere qualche minuto prima di fine cottura per preservare la delicatezza delle carni; potete aggiungerli con o senza guscio. Se cuocete tutto insieme il risultato sarà comunque ottimo.

Lasciate riposare la zuppa per mezzora e servitela con crostini all'aglio.

Nota: il peso degli ingredienti è netto, cioè il pesce è già pulito e le verdure pelate e private dei semi.

Consiglio: quando unite l'acqua delle cozze al brodetto di pesce, verificate che non sia troppo salato.





## Meringhe

150 g di albume fresco e senza impurità (pezzi di guscio, tracce di tuorlo...)  
310 g di zucchero semolato fine

**tempo di preparazione: 20 min**

**tempo di cottura: 1 ora**

**temperatura del forno: 80°C**

**per 30 meringhe**

Montate leggermente gli albumi con un terzo dello zucchero. Aggiungete il resto dello zucchero e montate a neve ferma. Al termine aggiungete qualche goccia di succo di limone.

A questo punto potete fare meringhe di qualsiasi forma o dei dischi con la sacca da pasticciere per preparare delle meringate; basta disporre delle piccole meringhe una attaccata all'altra o partire dal centro della placca rivestita di carta da forno e formare con una punta sottile una spirale del diametro desiderato.

Infornate a 80°C per un'ora e, una volta raffreddate, farcitele a piacere con gelato, panna montata, frutta oppure con le creme per farcire (pag. 122).

Nota: se preparate meringhe più grosse, abbassate la temperatura e aumentate il tempo di cottura (devono asciugare completamente).



**LE BASI**

Tipi di forno	7
Forno a gas	7
Forno elettrico tradizionale	7
Forno elettrico multifunzione	7
Forno elettrico a vapore	7
Forno elettrico multifunzione con microonde	7
Tipi di cottura	8
Arrostire	8
Gratinare	8
Al cartoccio	8
A bassa temperatura	8
Con la sonda	8
Sobbollire	8
A bagnomaria	8
Al vapore	8
Attrezzi	10
Teglie, pirofile e stampi	10
Matterello	10
Carta da forno	10
Pesi da forno	10
Pennelli	10
Termometri a sonda	10
Palette, forchettoni e pinze	10
Guanti da forno	10
Paste di base	12
Pasta sfoglia	12
Pasta brisée	12
Crespelle	12
Pasta fresca	12
Salse e condimenti	14
Pesto	14
Besciamella	14
Ragù di carne	14
Ragù di verdure	14

**PANE & DINTORNI**

Farine	18
Farine di frumento	18
Farina di grano saraceno	18
Farina di mais	18
Farina di segale	18
Farina di crusca	19
Farina di kamut	19
Farina di riso	19
Farina di farro	19
Il pane	20
Pane bianco all'olio d'oliva	20
Pane integrale	20
Pane al basilico	20
Pane di semi vari	20
La focaccia	22
Focaccia classica	22
Focaccia di grano saraceno	22
Focaccia di kamut	22
Focaccia di farro	22
Focaccia alla zucca	24
Focaccia di cipolle e scalogni	26
La pizza	28
Pizza classica	28
Pizza bianca alle zucchine e pecorino	28
Pizza ai pomodorini e mozzarella di bufala	28

**ANTIPASTI**

Crostini	32
Mozzarella e acciughe	32
Dadolata di pomodori alla mediterranea	32
Speck e brie	32
Ricotta, mais dolce e basilico	32

Tortini di sfoglia	34
Zucchine e fiori di zucca	34
Ricotta friulana, salmone affumicato ed erba cipollina	34
Zucca, scampi e basilico	34
Carciofi e pecorino romano	34
Focaccia farcita con patate e formaggio	36
Girelline di sfoglia all'acciuga	36
Sarde gratinate al pane aromatico	38
Capesante alla crema	40
Capesante al pomodoro, aglio e peperoncino	40
Capesante gratinate al pane aromatico	40
Mazzancolle al vapore su letto di crudité	44
Code di scampi al vapore con melone, yogurt, erba cipollina e rucola fresca	44
Mini-parmigiane con origano e crema di pomodorini	46

**PRIMI**

Lasagne	50
Crespelle di pasta fresca con crescenza e prosciutto affumicato	52
Crespelle saracene con cipolla, patate e asiago	54
Crespelle al brie, noci e mandorle	54
Fagottini rosa al pesce bianco gratinati allo zafferano	56
Fagottini di pasta fresca 'mafalda'	56
Il riso al forno	58
Riso al forno base	58
Risotto al forno zafferano, capesante e zucchine	58
Risotto al forno con zucca, scampi e pecorino	58
Cannelloni di crespelle al basilico con coniglio e fiori di zucca	62
Cannelloni di pasta fresca con ricotta affumicata, bruscardoli e carletti	62
Timballo di zite mozzarella e pomodoro	64

**CARNE**

Preparazione della carne al forno	68
I tagli	68
La lardellatura	68
Marinare e spennellare	68
Aromatizzare	68
Scottare la carne	68
Bagnare la carne	68
Tempi di cottura	68
Riposo	68
Fondo di cottura	68
Alette di pollo alle spezie	70
Petto di faraona con pancetta stufata e verdure croccanti	72
Petto d'anatra al miele e zenzero	74
Cosciotto d'agnello con menta, aglio, prezzemolo e timo limone	76
Filetto di maiale alla birra scura	78
Scamone di sorana in doppia camicia di pane	80
Costoletta di vitello al limone, rosmarino, sale e pepe dell'Himalaya	82

**PESCE**

Marinate e salse	86
Marinata allo zenzero e lime	86
Marinata di cipolle rosse	86
Salsa all'arancia e zafferano	86
Salsa di finocchio, capperi e olive	86
Pesce spada affettato con rucola e aceto balsamico	88
Tagliata di filetto di tonno in marinata di cipolle rosse, aglio e scalogni	88
Zuppa di pesce e verdure	90
Trancio di branzino dorato al burro e capperi	92
Orata con patate al prosciutto e aromi freschi	92
Triglie di scoglio in gratin di pane mediterraneo	94

Salmones fresco e affumicato al timo e scalogno	96	Tortini classici	124
Coda di rospo al pompelmo rosa e basilico	98	Tortini alle pere con salsa alla cannella	126
Rombo chiodato con patate, pomodorini e olive nere	98	Tortini ai pinoli e uvetta con zabaione al Marsala	126
Baccalà e polenta	100	Tortini al cacao e peperoncino con salsa al cioccolato e sherry	128
<b>VERDURE</b>		Tortini al cioccolato	128
Fiori di zucca ripieni con ricotta di bufala e zuccina	104	Tortini alle mandorle candite e amaretto	130
Tortino di zucca, patate e ricotta affumicata	106	Crostata di ricotta fresca	132
Saor di zucca, pinoli e uvetta	106	Torta di carote, frutta secca e spezie	134
Zucchine con pomodoro e pecorino	108	Torta di pane	134
Perline marinate alle erbe aromatiche	110	Crostata di pere e cioccolato	136
Peperoni al pane, mozzarella e acciughe	110	Meringhe	138
Patate alla crema con erba cipollina e asiago	112	Cornetti di sfoglia caramellati alla frutta fresca	140
Patate, funghi e pomodorini	114	Biscotti zaletti con farina gialla di mais	142
Gratin di porcini e fontina valdostana	114	<b>FRUTTA</b>	
Indivia belga gratinata al provolone piccante in camicia di pane	116	Fichi gratinati al camembert e prosciutto crudo con composta di fichi	146
Tomino e porri in sfoglia	116	Pugne in gabbia di sfoglia ripiene di Stilton	146
<b>DOLCI</b>		Mele al rum, zucchero di canna e uvetta passa	148
Preparazioni di base	120	Ananas al burro e cannella	150
Pasta frolla	120	Crema e more al forno	152
Bignè da farcire	120	Banane e crema al forno con cioccolato	152
Sponge	120	Gran macedonia con crema e meringa morbida	154
Creme e salse	122		
Crema pasticciera	122		
Salsa al cioccolato	122		
Salsa alla vaniglia	122		
Crema alla vaniglia	122		

## Indice delle ricette in ordine alfabetico

Alette di pollo alle spezie	70	Crostino con dadolata di pomodori alla mediterranea	32
Ananas al burro e cannella	150	Crostino con ricotta, mais dolce e basilico	32
		Crostino mozzarella e acciughe	32
Baccalà e polenta	100	Crostino speck e brie	32
Banane e crema al forno con cioccolato	152	Fagottini di pasta fresca 'mafalda'	56
Besciamella	14	Fagottini rosa al pesce bianco gratinati allo zafferano	56
Bignè da farcire	120	Fichi gratinati al camembert e prosciutto crudo con composta di fichi	146
Biscotti zaletti con farina gialla di mais	142	Filetto di maiale alla birra scura	78
		Fiori di zucca ripieni con ricotta di bufala e zuccina	104
Cannelloni di crespelle al basilico con coniglio e fiori di zucca	62	Focaccia alla zucca	24
Cannelloni di pasta fresca con ricotta affumicata, bruschandoli e carletti	62	Focaccia classica	22
Capesante alla crema	40	Focaccia di cipolle e scalogni	26
Capesante al pomodoro, aglio e peperoncino	40	Focaccia di farro	22
Capesante gratinate al pane aromatico	40	Focaccia di grano saraceno	22
Coda di rospo al pompelmo rosa e basilico	98	Focaccia di kamut	22
Code di scampi al vapore con melone, yogurt, erba cipollina e rucola fresca	44	Focaccia farcita con patate e formaggio	36
Cornetti di sfoglia caramellati alla frutta fresca	140	Girelline di sfoglia all'acciuga	36
Cosciotto d'agnello con menta, aglio, prezzemolo e timo limone	76	Gran macedonia con crema e meringa morbida	154
Costoletta di vitello al limone, rosmarino, sale e pepe dell'Himalaya	82	Gratin di porcini e fontina valdostana	114
Crema alla vaniglia	122	Indivia belga gratinata al provolone piccante in camicia di pane	116
Crema e more al forno	152	Lasagne	50
Crema pasticciera	122	Marinata allo zenzero e lime	86
Crespelle	12	Marinata di cipolle rosse	86
Crespelle al brie, noci e mandorle	54	Mazzancolle al vapore su letto di crudité	44
Crespelle di pasta fresca con crescenza e prosciutto affumicato	52	Mele al rum, zucchero di canna e uvetta passa	148
Crespelle saracene con cipolla, patate e asiago	54	Meringhe	138
Crostata di pere e cioccolato	136	Mini-parmigiane con origano e crema di pomodorini	46
Crostata di ricotta fresca	132		

Orata con patate al prosecco e aromi freschi	92	Salsa all'arancia e zafferano	86
Pane al basilico	20	Salsa alla vaniglia	122
Pane bianco all'olio d'oliva	20	Salsa di finocchio, capperi e olive	86
Pane di semi vari	20	Saor di zucca, pinoli e uvetta	106
Pane integrale	20	Sarde gratinate al pane aromatico	38
Pasta brisée	12	Scamone di sorana in doppia camicia di pane	80
Pasta fresca	12	Sponge	120
Pasta frolla	12	Tagliata di filetto di tonno in marinata di cipolle rosse, aglio e scalogni	88
Pasta sfoglia	12	Timballo di zite mozzarella e pomodoro	64
Patate alla crema con erba cipollina e asiago	112	Tomino e porri in sfoglia	116
Patate, funghi e pomodorini	114	Torta di carote, frutta secca e spezie	134
Peperoni al pane, mozzarella e acciughe	110	Torta di pane	134
Perline marinate alle erbe aromatiche	110	Tortini ai pinoli e uvetta con zabaione al Marsala	126
Pesce spada affettato con rucola e aceto balsamico	88	Tortini al cacao e peperoncino con salsa al cioccolato e sherry	128
Pesto	14	Tortini al cioccolato	128
Petto d'anatra al miele e zenzero	74	Tortini alle mandorle candite e amaretto	130
Petto di faraona con pancetta stufata e verdure croccanti	72	Tortini alle pere con salsa alla cannella	126
Pizza ai pomodorini e mozzarella di bufala	28	Tortini classici	124
Pizza bianca alle zucchine e pecorino	28	Tortino di sfoglia carciofi e pecorino romano	34
Pizza classica	28	Tortino di sfoglia ricotta friulana, salmone affumicato ed erba cipollina	34
Prugne in gabbia di sfoglia ripiene di Stilton	146	Tortino di sfoglia zucca, scampi e basilico	34
Ragù di carne	14	Tortino di sfoglia zucchine e fiori di zucca	34
Ragù di verdure	14	Tortino di zucca, patate e ricotta affumicata	106
Riso al forno base	58	Trancio di branzino dorato al burro e capperi	92
Risotto al forno con zucca, scampi e pecorino	58	Triglie di scoglio in gratin di pane mediterraneo	94
Risotto al forno zafferano, capesante e zucchine	58	Zucchine con pomodoro e pecorino	108
Rombo chiodato con patate, pomodorini e olive nere	98	Zuppa di pesce e verdure	90
Salmone fresco e affumicato al timo e scalogno	96		
Salsa al cioccolato	122		

Questo libro è stato realizzato in collaborazione con Electrolux.

## Ringraziamenti

Nicola Pavan desidera ringraziare Michela Diffidenti, Sabrina, l'editore e la redazione.

Da Sabrina, grazie: di cuore a Michela e Guido per questa seconda opportunità; a Prisca per il grande lavoro; a Nicola per i consigli e le gustosissime ricette; a Ciane e mamma, sempre indispensabili; a Pierina per le mani; a Chiara, Domenico, Cristina, Cinzia, Bianca per la partecipazione sempre entusiasta; a Barbara e Sabrina, per aver messo a disposizione cocci e attrezzi; a Silvia per il dolce finale; ai miei tesori Olimpia, Clara e Alvisè – grazie bambini ho finito davvero, ora cucino solo per voi.

© Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2007

Testi: Nicola Pavan

Fotografie: Sabrina Scicchitano

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN: 978 8895092 393

Finito di stampare nel mese di dicembre 2007 presso Litorama, Milano



Nicola Pavan

# al forno



La torta della nonna, l'arrosto della domenica, le lasagne:  
i classici della cucina italiana passano dal forno.

Un elettrodomestico dalle mille potenzialità, che le ricette  
di questo libro vi insegneranno a conoscere e sfruttare  
al meglio, a partire dai diversi tipi di cottura: al cartoccio,  
al vapore, a bassa temperatura...

Il libro guida il lettore nella scelta degli ingredienti, degli utensili  
e del metodo di cottura più adeguato. Inoltre propone  
preparazioni di base (pane, pizza, basi di pasta, salse, creme...),  
consigli per gli abbinamenti e ricette per tutti i gusti,  
dall'antipasto al dolce.



Guido Tommasi Editore

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



ISBN 978-88-95092-39-3

€ 24.00 i.i.