



donna hay
Stagioni

200 ricette facili e veloci



0,5 l.



Sommario

primavera

salato 16
dolce 58

estate

salato 86
dolce 128

autunno

salato 156
dolce 198

inverno

salato 226
dolce 268

glossario 294

misure & conversioni 308

indice 312

Come sarebbe la nostra vita senza il volgere delle stagioni? La primavera fa venir voglia di un picnic e di insalate fresche, l'estate ci dà pesce fresco da cuocere sul barbecue e frutta succosa e saporita. In autunno siamo pronti per i prodotti della terra e le zuppe fumanti, e quando arriva l'inverno è tempo di arrosti e stufati a cottura lenta.





spiedini piccanti di manzo e lime kaffir

1 peperoncino rosso, tritato
 1 cucchiaio di salsa di pesce
 2 cucchiaini di succo di lime
 60ml di olio di arachidi
 700g di bistecca di scamone, tagliata a pezzi
 6 foglie di lime kaffir, sbollentate
 insalata di noodles
 150g di vermicelli di riso secchi
 10g di coriandolo
 100g di taccole, affettate e sbianchite
 foglie di basilico, per servire

Mescolate in una ciotola il peperoncino, la salsa di pesce, il succo di lime e l'olio di arachidi. Mettete la carne in una ciotola, versateci sopra metà della marinata e mescolate bene per ricoprire la carne. Coprite e mettete in frigorifero per 30 minuti.

Per l'insalata di noodles, mettete i vermicelli in una ciotola, copriteli d'acqua bollente per 6-8 minuti o finché sono teneri. Scolateli e sciacquateli sotto l'acqua fredda. Mettete in una ciotola i noodles, il coriandolo, le taccole e il resto della marinata e mescolate bene. Scaldate il barbecue o la griglia su fuoco alto. Infilate la carne e le foglie di lime sugli spiedini e grigliateli 3-4 minuti per lato per una cottura media-al sangue o fino a raggiungere la cottura desiderata. Distribuite l'insalata di noodles nei piatti, cospargete di basilico e servite con gli spiedini. Per 4.

Non c'è niente
 di più pratico
 degli spiedini.
 Zero posate
 da pulire e una mano sempre
 libera per tenere il bicchiere.
 Meglio di così...

spiedini di pollo, haloumi e limone confit

2 filetti di petto di pollo da 200g, puliti e tagliati a pezzi
 500g di haloumi, tagliato a pezzi
 60ml di succo di limone
 2 cucchiaini di olio d'oliva
 2 cucchiaini di scorza di limone confit, tritata
 2 spicchi d'aglio, schiacciati
 sale e pepe nero macinato
 2 cucchiaini di olio d'oliva, in più
 1 mazzetto di origano
 pita, spinacini e spicchi di limone, per servire

Mescolate in una ciotola il pollo, l'haloumi, il succo di limone, l'olio d'oliva, la scorza di limone confit, l'aglio, il sale e il pepe. Coprite e mettete in frigorifero per 30 minuti. Scaldate l'olio in più in una padella grande antiaderente o sulla piastra del barbecue su fuoco medio. Infilate i pezzi di pollo, l'haloumi e le foglie di origano sugli spiedini e cuocete 2-3 minuti per lato o finché il pollo è ben cotto. Servite con pita, spinacini e spicchi di limone. Per 4.

gamberi con citronella e peperoncino

12 gamberi medi, sgusciati, con la coda e la testa intatte
 6 gambi di citronella, mondati
 olio d'oliva, per spennellare
 spicchi di lime, per servire
 condimento al peperoncino
 1 peperoncino rosso piccolo, affettato finemente
 10g di coriandolo tritato
 1 cucchiaio di citronella tritata finemente
 2 cucchiaini di succo di lime
 1 cucchiaio di salsa di pesce
 1 cucchiaio di zucchero di canna

Per il condimento al peperoncino, mettete il peperoncino, il coriandolo, la citronella, il succo di lime, la salsa di pesce e lo zucchero di canna in una ciotola e mescolate bene. Mettete da parte. Infilate due gamberi su ogni gambo di citronella e spennellateli di olio d'oliva. Scaldate il barbecue o una griglia su fuoco alto. Grigliate i gamberi 3-4 minuti per lato o finché sono cotti. Serviteli con il condimento al peperoncino e spicchi di lime. Per 6.



gamberi con citronella e peperoncino

mele stufate con cobbler al cocco

3 mele rosse, sbucciate, private del torsolo e affettate
 125g di mirtilli
 110g di zucchero semolato
 2 cucchiaini di succo di limone
 60ml d'acqua
 1 baccello di vaniglia, aperto a metà, i semi grattati
 zucchero a velo, per spolverare
 cobbler al cocco
 150g di farina autolievitante, setacciata
 55g di zucchero semolato
 100g di burro, a pezzetti
 80ml di latte
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 20g di cocco grattugiato
 20g di fiocchi d'avena

Scaldare il forno a 180°C. Mettete le mele, i mirtilli, lo zucchero, il succo di limone, l'acqua e il baccello di vaniglia in una padella antiaderente di 18cm da un litro su fuoco medio. Portate a ebollizione e cuocete per 5 minuti o finché le mele sono tenere e il liquido è sciropposo. Eliminate il baccello e mettete da parte.

Per il cobbler al cocco, lavorate la farina, il burro e lo zucchero nel robot da cucina fino a ottenere un composto sbriciolato. Unite gradualmente il latte e la vaniglia e lavorate fino ad amalgamare il tutto. Incorporate il cocco e l'avena. Versate il composto sulle mele. Infornate per 25-30 minuti, verificando la cottura con uno stecchino. Spolverate di zucchero a velo e servite. Per 4.

Si sta così
 bene quando ci si
 ritrova tra amici per pranzare
 insieme, in una stanza confortevole e
 accogliente, con un dolce dal
 cuore fondente sul tavolo. Forza, viziatevi e
 affondate il cucchiaino.

tarte tatin alle pere e sciroppo d'acero

25g di burro
 60ml di sciroppo d'acero
 1 pera, a fette
 375g di pasta sfoglia già pronta, scongelata
 gelato alla vaniglia, per servire

Scaldare il forno a 180°C. Mettete il burro in una padella antiaderente di 13cm su fuoco medio. Unite lo sciroppo d'acero, sistemate le fette di pera sul fondo della padella e cuocete per 5-6 minuti o finché sono tenere. Togliete dal fuoco e mettete da parte.

Stendete la sfoglia su un piano di lavoro leggermente infarinato a uno spessore di circa 5mm. Ricavate un disco di 14 cm che stia nella padella sopra le pere. Infornate per 30-35 minuti o finché la sfoglia è gonfia e dorata. Fate riposare per 2 minuti e rovesciate su un piatto. Servite la tarte tatin calda o a temperatura ambiente, con il gelato. Per 2.

pudding fondente al caffè e cioccolato

125ml di latte
 35g di burro, fuso
 1 uovo, leggermente sbattuto
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 150g di farina, setacciata
 1 cucchiaino e ½ di lievito, setacciato
 1 cucchiaino di caffè solubile, setacciato
 30g di farina di mandorle
 45g di zucchero di canna
 90g di zucchero di canna, in più
 1 cucchiaino e ½ di cacao, setacciato
 250ml d'acqua
 panna densa, per servire

Scaldare il forno a 180°C. Sbattete bene in una ciotola il latte, il burro, l'uovo e la vaniglia. In un'altra ciotola mettete la farina, il lievito, il caffè, la farina di mandorle e lo zucchero. Unite gradualmente il composto con il latte e sbattete bene. Mettete da parte.

Mettete lo zucchero in più, il cacao e l'acqua in una padella di 15cm antiaderente che vada in forno della capacità di 1 litro su fuoco medio. Mescolate finché lo zucchero si scioglie e portate a ebollizione. Togliete dal fuoco e versateci sopra il composto con il caffè. Infornate per 25-30 minuti o finché il pudding è sodo al tatto. Servite con la panna densa. Per 4.



pudding fondente al caffè e cioccolato

a

aglio

- agnello all'aglio e vino rosé 264
- agnello arrosto con aglio e origano 124
- pane all'aglio e parmigiano 228
- pollo all'aglio 118
- pollo all'aglio e limone 264
- pollo all'aglio in casseruola 194
- spiedini di manzo con aglio e senape 104

agnello

- agnello all'aglio e vino rosé 264
- agnello alla menta e mele
con insalata croccante 118
- agnello arrosto al cumino
con purè di zucca 184
- agnello arrosto con aglio e origano 124
- cosciotto di agnello alla menta 54
- spalla di agnello al rosmarino 256

aioli

- alle olive verdi 94
- classico 296
- veloce 296

anatra

- anatra confit all'aceto di vino rosso 256
- anatra croccante con barbabietole
speziate 190
- cosce d'anatra con mele caramellate 264

apple pie con uvetta 210

arancia

- baci di meringa con cioccolato e arancia 80
- barrette all'arancia e mandorle 71
- sciropo all'arancia 144
- torta rovesciata alle arance caramellate
e vaniglia 202

b

baci di meringa con cioccolato e arancia 80

baci soffici con la panna 66

barbabietole

- barbabietole in conserva 176
- barbabietole speziate 190
- insalata di barbabietole e verdure
arrostate 176

barchette di lattuga con tonno e maionese al lime 46

barrette all'arancia e mandorle 71

bastoncini di polenta croccante alle olive con aioli 244

bircher muesli 60

biscotti con gocce di miele 66

biscotti gelato con gocce di cioccolato 131

bistecca

- bistecca con patatine 190
- sandwich con la bistecca 98
- vedi anche manzo

bread and butter pudding con zucchero di canna 272

brodo

- di manzo 297
- di pollo 297
- vegetale 297

bruschetta

- alla polpa di granchio 34
- con prosciutto, mozzarella
e pesto di rucola 158

burro alla cannella 60

C

caffè

- panna cotta alle pere e caffè 284
- pudding fondente al caffè e cioccolato 206
- torta a strati al cioccolato al latte
e caffè 80
- torta al caffè con toffee alle noci 218

capesante

- con condimento al lime e wasabi 88
- in padella con burro e timo 88

cavolo autunnale 194

chowder di frutti di mare 254

ciambella al cocco 218

ciambelline alle mele e sciropo d'acero ricoperte di zucchero e cannella 218

cioccolata calda al doppio cioccolato 218

cioccolato

- baci di meringa con cioccolato e arancia 80
- biscotti gelato con gocce di cioccolato 131
- cioccolata calda al doppio cioccolato 218
- clafoutis prugne e cioccolato 202
- danubio lamponi e cioccolato 284
- torta meringata al cioccolato amaro 80

clafoutis

- ai frutti di bosco 136
- prugne e cioccolato 202

cocco

- ciambella al cocco 218
- crumbles ai lamponi e cocco 276
- pane al cocco 71
- riso al cocco con frutta e miele
alla vaniglia 140

composto di base per meringhe 74

condimenti e salse (salati)

- aioli alle olive verdi 94
- aioli classico 296

aioli veloce 296

- condimento al formaggio erborinato 26
- condimento al lime e wasabi 88
- condimento al limone 34
- condimento al sesamo 51
- condimento all'acciuga 31
- condimento all'aceto di vino rosso 256
- condimento all'aceto e aglio 31
- condimento all'aceto ed erba cipollina 88
- condimento alla panna acida 40
- condimento alla senape 40
- maionese al lime 46
- maionese alla rucola 94
- maionese limone-capperi 228
- olio ai porcini 164
- olio al basilico 26, 174
- pesto 234
- pesto di rucola 158

condimenti e salse (dolci)

- salsa butterscotch 302
- sciropo all'arancia 144

cosce d'anatra con mele caramellate 264

cosciotto di agnello alla menta 54

costolette croccanti

con cavolo autunnale 194

costolette di vitello con sale

al finocchio 118

crema cotta 272

crème brûlée 276

crème caramel 272

crostata al rabarbaro e vaniglia 214

crostatine ai mirtilli 136

crumbles ai lamponi e cocco 276

cupcakes ai frutti di bosco 131

d

danubio lamponi e cioccolato 284

dolce alle albicocche 150

dolce morbido al caramello 288

f

falafel di piselli ed erbe 18

feta

- insalata con feta e pane croccante 26
- pane alla zucca e feta 174
- polpette con feta e melanzane 124
- purè alla feta 254
- tortini feta e spinaci 114

fichi

- granita alla pesca bianca e fichi 140
- insalata di haloumi, fichi e melagrana 98

tortini con fichi e formaggio di capra 98
yorkshire pudding con fichi e marsala 202

finocchi

insalata con finocchi croccanti 18
salmone al forno con finocchi 54

fiori di zucca ripieni di couscous 34

fragole

latte alle fragole con yogurt gelato 136
torta di ricotta e fragole 150

frittelle zucchero e cannella 288

frutti di mare – vedi pesce e frutti di mare funghi e zenzero al salto 46

g

gamberi

gamberi con citronella e peperoncino 110
gamberi e chips con aioli alle olive verdi 94
gamberi sale e pepe 190
spiedini di gamberi e lime 88

gnocchi di ricotta, spinaci e menta 51

granchio

bruschetta alla polpa di granchio 34
granchio con maionese
limone-capperi 228
granchio sale e pepe nel wok 118

granita alla pesca bianca e fichi 140

gratin di cavolfiore 244

h

haloumi

haloumi al forno in foglie di vite 104
haloumi grigliato con prosciutto crudo
e timo limone 26
insalata di haloumi, fichi e melagrana 98
spiedini di pollo, haloumi
e limone confit 110

hummus ai limoni confit 18

i

impasto di base alla vaniglia 211

impasto di base per pizza 170

insalate

bistro 31
caprese 26
con feta e pane croccante 26
con finocchi croccanti 18
con pollo e cipollotti 34
con pomodori, basilico
e condimento all'acciuga 31
con trota affumicata, patate e menta 40

croccante 118
di barbabietole e verdure arrostiti 176
di haloumi, fichi e melagrana 98
di pomodorini e peperoni arrosto 98
greca 31
iceberg con cipolle croccanti 34
waldorf 26

involtini di cavolo con ricotta e pancetta 248

isola galleggiante al rabarbaro 280

l

lamponi

crumbles ai lamponi e cocco 276
danubio lamponi e cioccolato 284
semifreddo variegato al lampone 131
sfoglia ai lamponi schiacciati 150

latte alle fragole con yogurt gelato 136

lime

condimento al lime e wasabi 88
maionese al lime 46
spiedini di gamberi e lime 88

limone

condimento al limone 34
maionese limone-capperi 228
pollo all'aglio e limone 264
snapper al burro e limone con spinacini 248
torta alle pesche al profumo di limone 140
tortini al limone in guscio di meringa 74

m

maiale

costolette croccanti
con cavolo autunnale 194
maiale al salto ai tre tipi di pepe 194
maiale laccato alla cinese 184
pancetta di maiale arrosto alla salvia 256
pie di maiale e curry rosso 180
spalla di maiale arrosto al sidro 264

maionese

al lime 46
alla rucola 94
limone-capperi 228
vedi anche aioli

manzo

bistecca con patatine 190
brodo di manzo 297
manzo ai fagioli neri 184
manzo al pepe rosa
con cipollotti sottaceto 54
manzo e fagiolini al salto piccanti 46
panini con bistecca al peperoncino 240

pie di manzo, cipolla e vino rosso 180
polpette con feta e melanzane 124
roastbeef alla senape 260
sandwich con la bistecca 98
spiedini di manzo con aglio e senape 104
spiedini piccanti di manzo e lime kaffir 110

marmellata veloce al pompelmo 71

mele

apple pie con uvetta 210
ciambelline alle mele e sciroppo d'acero
ricoperte di zucchero e cannella 218
cosce d'anatra con mele caramellate 264
mele caramellate 264
mele stufate con cobbler al cocco 206
pudding alle mele con salsa
butterscotch 202
strudel di mele e datteri 288

melone con yogurt all'acqua di rose 60

meringa

baci di meringa con cioccolato e arancia 80
composto di base per meringhe 74
torta meringata al cioccolato amaro 80
tortini al limone in guscio di meringa 74

miele

biscotti con gocce di miele 66
pan di spagna con miele e panna 66
ricotta al miele con brioche 60
tortini con glassa cremosa al miele 74

milkshake variegato 150

minestrone 158

mini pancakes con burro alla cannella 60

O

olio

ai porcini 164
al basilico 26, 174

olive

bastoncini di polenta croccante
alle olive con aioli 244
tapenade di olive con formaggio al forno 244
vitello in crosta di olive
con purè alla feta 254

ossibuchi a cottura lenta alla birra scura 260

ostriche con condimento all'aceto ed erba cipollina 88

p

pan di spagna con miele e panna 66

pancetta

involtini di cavolo
con ricotta e pancetta 248

pancetta di maiale arrosto alla salvia 256
pasta piccante con pancetta croccante 174
sandwich con pancetta, mozzarella
e aceto balsamico 94

pane

pane al cocco 71
pane all'aglio e parmigiano 228
pane alla zucca e feta 174
pane con i cipollotti 31

panini

con bistecca al peperoncino 240
con funghi, pesto e formaggio
di capra 234
con pollo, origano e formaggio 240
dolci all'uvetta 214

panna cotta alle pere e caffè 284

pasta

pasta con aglio arrostito e ricotta 248
pasta piccante con pancetta croccante 174
ravioli di spinaci con olio al basilico 174

pasta brisée

impasto di base alla vaniglia 211
pasta brisée 296
pasta brisée alle nocchie 150

pasta sfoglia 297

patate

insalata con trota affumicata,
patate e menta 40
patatine a spicchi con aioli 234
zuppa di patate, bacon e piselli 158

pavlova a strati con frutti di bosco 80

pere

panna cotta alle pere e caffè 284
pere glassate 60
tarte tatin alle pere e sciroppo d'acero 206
torta alle pere e mandorle 284
torta pere e caramello 214
trifle di pere invernale 272

pesce e frutti di mare

barchette di lattuga con tonno
e maionese al lime 46
bruschetta alla polpa di granchio 34
capesante con condimento al lime
e wasabi 88
capesante in padella con burro e timo 88
chowder di frutti di mare 254
gamberi con citronella e peperoncino 110
gamberi e chips con aioli
alle olive verdi 94
gamberi sale e pepe 190
granchio con maionese
limone-capperi 228
granchio sale e pepe nel wok 118

insalata con trota affumicata,
patate e menta 40
ostriche con condimento all'aceto
ed erba cipollina 88
salmone al forno con finocchi 54
salmone al miso con sale al sesamo 46
salmone con salsa cremosa al limone 51
salmone in padella
con insalata di finocchi 40
sardine croccanti con limone e menta 114
sashimi di tonno e ricciola
con condimento al sesamo 51
snapper al burro e limone
con spinacini 248
snapper al cartoccio con limone confit 40
spiedini di gamberi e lime 88
spiedini di tonno con lime, sesamo
e coriandolo 104
triglie con pomodorini
e crostini all'aglio 114
vongole all'aglio 228
zuppa di pesce con peperoni
e aglio arrostiti 234
zuppa piccante con vongole
e pomodori 164

pesche bianche alla vaniglia 144

pesto

pesto 234
pesto alla rucola 158

piatti al salto

funghi e zenzero al salto 46
maiale al salto ai tre tipi di pepe 194
manzo e fagiolini al salto piccanti 46

pie

pie di maiale e curry rosso 180
pie di manzo, cipolla e vino rosso 180
pie di zucca, spinaci
e formaggio di capra 180

pizza

impasto di base per pizza 170
pizza con ricotta, pancetta e spinaci 170
pizza margherita 170

pollo

brodo di pollo 297
insalata con pollo e cipollotti 34
panini con pollo, origano e formaggio 240
pollo all'aglio 118
pollo all'aglio e limone 264
pollo all'aglio in casseruola 194
pollo alla soia 190
pollo fritto croccante del sud 194
pollo piatto al forno con mandorle
e menta 124

sandwich al pollo
con maionese alla rucola 94
spiedini di pollo, haloumi
e limone confit 110

polpette con feta e melanzane 124

pomodori

insalata con pomodori, basilico
e condimento all'acciuga 31
insalata di pomodorini
e peperoni arrosto 98
tarte tatin di pomodorini gialli 104
zuppa piccante con vongole
e pomodori 164

prugne

clafoutis prugne e cioccolato 202
sfogliatine mascarpone-vaniglia
con le prugne 144
torta prugne e mandorle 214

pudding

bread and butter pudding
con zucchero di canna 272
pudding alle mele
con salsa butterscotch 202
pudding fondente al caffè
e cioccolato 206
yorkshire pudding con fichi
e marsala 202

purè

alla feta 254
di zucca 184

R

rabarbaro

crostata al rabarbaro e vaniglia 214
isola galleggiante al rabarbaro 280
rabarbaro affogato 280
torta al rabarbaro e nocchie 288
tortine aperte al rabarbaro
e ribes nero 276

ravioli di spinaci con olio al basilico 174

ricotta

gnocchi di ricotta, spinaci e menta 51
involtini di cavolo
con ricotta e pancetta 248
pasta con aglio arrostito e ricotta 248
pizza con ricotta, pancetta e spinaci 170
ricotta al miele con brioche 60
torta di ricotta e fragole 150

riso al cocco con frutta e miele alla vaniglia 140 **roastbeef alla senape 260**

S

sale al sesamo 46

salmone

al forno con finocchi 54

al miso con sale al sesamo 46

con salsa cremosa al limone 51

in padella con insalata di finocchi 40

salsa butterscotch 302

salse – vedi condimenti e salse

salsine

hummus ai limoni confit 18

tzatziki 124

sandwich

al pollo con maionese alla rucola 94

con bacon grigliato, pomodoro

e uova strapazzate 88

con la bistecca 98

con pancetta, mozzarella

e aceto balsamico 94

sardine croccanti con limone e menta 114

sashimi di tonno e ricciola

con condimento al sesamo 51

schiacciata all'aglio 170

sciropo all'arancia 144

semifreddo variegato al lampone 131

sfoglia ai lamponi schiacciati 150

sfogliatine mascarpone-vaniglia

con le prugne 144

sfoglie con cipolle caramellate

e acciughe 244

snapper

al burro e limone con spinacini 248

al cartoccio con limone confit 40

spalla di agnello al rosmarino 256

spalla di maiale arrosto al sidro 264

spiedini

di gamberi e lime 88

di manzo con aglio e senape 104

di pollo, haloumi e limone confit 110

di scones alla mozzarella 228

di tonno con lime, sesamo e coriandolo 104

piccanti di manzo e lime kaffir 110

spinaci

pizza con ricotta, pancetta e spinaci 170

ravioli di spinaci con olio al basilico 174

tortini feta e spinaci 114

strudel di mele e datteri 288

t

taboulè 18

tapenade di olive con formaggio al forno 244

tarte tatin

alle pere e sciroppo d'acero 206

di pomodorini gialli 104

toast

con vitello, senape e cetriolini 234

grigliati con formaggio e porri 240

toffee alle noci 218

tonno

barchette di lattuga con tonno

e maionese al lime 46

sashimi di tonno e ricciola

con condimento al sesamo 51

spiedini di tonno con lime, sesamo

e coriandolo 104

torte

apple pie con uvetta 210

ciambella al cocco 218

crostata al rabarbaro e vaniglia 214

pan di Spagna con miele e panna 66

torta a strati al cioccolato al latte

e caffè 80

torta al caffè con toffee alle noci 218

torta al rabarbaro e nocciole 288

torta alle pere e mandorle 284

torta alle pesche

al profumo di limone 140

torta alle pesche noci

con sciroppo all'arancia 144

torta allo yogurt con sciroppo

al frutto della passione 136

torta di ricotta e fragole 150

torta meringata al cioccolato amaro 80

torta pere e caramello 214

torta prugne e mandorle 214

torta rovesciata alle arance

caramellate e vaniglia 202

torte di zucca 211

tortine

alla crema 211

aperte al rabarbaro

e ribes nero 276

tortini (dolci)

al limone in guscio di meringa 74

con glassa cremosa al miele 74

tortini (salati)

con fichi e formaggio di capra 98

feta e spinaci 114

vedi anche pie

treccie al parmigiano 18

trifle di pere invernale 272

triglie con pomodorini

e crostini all'aglio 114

tzatziki 124

V

vaniglia

crostata al rabarbaro e vaniglia 214

miele alla vaniglia 140

pesche bianche alla vaniglia 144

sfogliatine mascarpone-vaniglia

con le prugne 144

vitello

costolette di vitello

con sale al finocchio 118

ossibuchi a cottura lenta

alla birra scura 260

toast con vitello, senape

e cetriolini 234

vitello con burro ai capperi 118

vitello in crosta di erbe 40

vitello in crosta di olive

con purè alla feta 254

vongole all'aglio 228

y

yogurt

latte alle fragole con yogurt gelato 136

melone con yogurt all'acqua

di rose 60

torta allo yogurt con sciroppo

al frutto della passione 136

yorkshire pudding con fichi

e marsala 202

Z

zucca

pane alla zucca e feta 174

pie di zucca, spinaci

e formaggio di capra 180

purè di zucca 184

torte di zucca 211

zucca di zucca arrosto e aglio 164

zuppe

chowder di frutti di mare 254

minestrone 158

zuppa di cavolfiori con olio

ai porcini 164

zuppa di cipolle alla francese 158

zuppa di patate, bacon e piselli 158

zuppa di pesce con peperoni

e aglio arrostiti 234

zuppa di zucca arrosto e aglio 164

zuppa piccante con vongole

e pomodori 164



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

35,00 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 96621 486



9 788896 621486