

Irene Berni

Quello che piace **a IRENE**

ricette, consigli e regali

Guido Tommasi Editore



A mia madre,
che mi ha insegnato
a condividere e amare
ogni prima fetta
e ogni briciola.



Sommario

AUTUNNO, 9

Colazione, 10

Pranzo, 27

Cena, 43

ESTATE, 209

Colazione, 211

Pranzo, 225

Cena, 241

INVERNO, 63

Colazione, 65

Pranzo di Natale, 79

Cena, 121

INDICE ANALITICO, 260

INDICE ALFABETICO, 262

RINGRAZIAMENTI, 264

PRIMAVERA, 141

Pasqua, 143

Pic-nic, 157

Panini e focacce, 160

Come a casa, 171

Cena, 186



la mia tavola

Genuina e buona come la giusta compagnia,
nutriente come la condivisione: è a tavola che
si impara a riconoscere ciò che ci piace e ciò
che ci fa stare bene. La tavola unisce e invita
a parlare, colma i vuoti e leva le voglie e ogni
giorno accoglie silenziosa parole, segreti, amori
e risate. La tavola è amica.



Se ci penso, mi pare di vedermi: sorridere nel buio della cameretta e ripassare compiaciuta ogni passo di quella giornata trascorsa con la mamma a fare la pasta fresca. Mi tornava tutto tranne il fatto che venisse preparata sempre più del necessario e che amici o parenti venissero a prendersela. L'ho capito più tardi che le ricette che richiedono tempo sono come i bei ricordi: nascono per essere condivise.





Tagliatelle

con funghi porcini e pomodorini

PER 6 PERSONE

2 bei funghi porcini

4 spicchi d'aglio

olio

prezzemolo

10 pomodori ciliegini

sale

Con un panno di cotone inumidito pulite la cappella dei funghi, eliminate la parte terrosa dai gambi e raschiateli delicatamente con un coltellino. Staccate il gambo dalla testa del fungo, ruotandolo con delicatezza. Tagliate i gambi a fettine sottili e le cappelle a fette un po' più spesse. In una padella capiente fate rosolare nell'olio gli spicchi d'aglio interi schiacciati e non spellati e il prezzemolo tritato, unite i gambi e fate cuocere. Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e saltate a fuoco vivo (se non gradite la buccia dei pomodorini, rimuovetela con una pinza da cucina: quando sono cotti si stacca con facilità). Solo alla fine aggiungete le cappelle fresche: in cinque minuti saranno cotte. Salate.

Nel frattempo, preparate una pentola con acqua salata e portate a ebollizione. Buttateci la pasta e scolate al dente. Mescolate le tagliatelle con il condimento preparato in precedenza, cospargete con un pizzico di prezzemolo e servite subito.

Panforte

PER 8 PERSONE

150 g di farina

250 g di canditi

300 g di mandorle

150 g di zucchero a velo, più un po' per spolverare

150 g di miele d'acacia

10 g di cannella

1 foglio d'ostia

Scaldate il forno a 180°C. Ritagliate un disco di ostia e adagiatelo sul fondo della tortiera. Mescolate la farina con i canditi, le mandorle e la cannella. Scaldate il miele e scioglieteci dentro lo zucchero. Unite i due composti e versate nella tortiera premendo bene. Infornate per 15 minuti. Fate raffreddare e spolverate di zucchero a velo quando è freddo.

Lo mangiavo solo a Natale ma, grazie a lei, adesso posso farmelo per un inverno intero: le vere amiche servono anche a questo. Vi regalo il Panforte di Francesca, così sono certa che capirete che la bontà di un dolce e quella del cuore si possono trovare sempre, non solo in un periodo speciale.







A large, curved cleaver with a wooden handle and a smaller, straight knife with a wooden handle are resting on a rustic wooden surface. A piece of light-colored paper and some dried herbs are also visible in the upper left corner.

Carré di agnello *in crosta di pistacchi*

PER 6 PERSONE

1,2 kg di carré di agnello

80 g di pangrattato

70 g di pistacchi

40 g di burro

1 aglio intero

80 ml di olio

sale

Tagliate via le punte delle costole e incidete la carne vicino all'osso per un paio di cm. Legate il carré con spago da cucina per farlo restare in forma e adagiatelo in una teglia. Accendete il forno a 180°C. Tritate finemente l'aglio e grossolanamente i pistacchi, mescolate il trito al pangrattato e distribuite il composto sul carré, premendo con la mano perché aderisca alla carne. Salate. Fate fondere il burro, mescolatevi l'olio e irrorate il carré in modo uniforme. Mettete la teglia in forno e cuocete per circa un'ora, controllando la cottura di tanto in tanto.



Ciambellone *americano*

PER 8 PERSONE

8 uova
225 g di farina
230 g di zucchero
135 g d'acqua
130 g di olio di semi
½ cucchiaino di cremor tartaro
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito

Accendete il forno a 160°C. Separate gli albumi dai tuorli. Montate i primi a neve con il cremor tartaro e tenete da parte. Setacciate la farina con il lievito e la vanillina. Montate i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete l'olio, poi gli ingredienti secchi e infine l'acqua. Unite i due composti, mescolando dal basso verso l'alto e facendo attenzione a non smontare gli albumi. Versate in uno stampo per Angel Cake imburrito e infarinato, infornate e cuocete per 45 minuti. Lasciate raffreddare capovolto.

Lei pensa proprio a tutto: nel pacco ho trovato lo stampo, la ricetta e il cremor tartaro, regalato anche quello, nel caso non riuscissi a trovarlo in paese. Ciò che è difficile trovare, in realtà, sono le amiche attente: lo so grazie ad Anna e al suo “Angel Cake”.



Indice analitico

Torta con l'uva.....	15	Crespelle di farina di castagne	
Tortine di confettura.....	17	con radicchio rosso e taleggio	89
Torta di banane ai semi di papavero....	18	Flan di spinaci	91
Pancakes di grano integrale e mirtilli...	20	Torta di cipolline glassate	93
Granola.....	22	Tacchinella arrosto con castagne	
Pan giallo	24	e prugne	95
Crema di castagne, zucca e zenzero....	35	Croccante al sesamo	96
Pasta salsiccia e verza.....	37	Panforte	98
Colombi alla salvia e vino	39	Biscotti per Babbo Natale al cioccolato	
Patate e cipolle al timo.....	39	bianco e nocciole	101
Galette di mele	40	Tartufi	104
La pasta fresca	49	Crema di cioccolato.....	106
Tagliatelle con funghi porcini		Frutta secca caramellata.....	107
e pomodorini.....	51	Stelle al cioccolato	110
Involtini di cavolo verza	53	Biscotti crinkle al cioccolato	111
Zucca e pomodori verdi al forno	55	Arance candite	113
Amaretti morbidi.....	56	Mele cotte sottovuoto.....	119
Vin brûlé.....	59	Cecina.....	125
Succo di mela caldo.....	59	Melanzane grigliate sott'olio.....	126
Pere cotte nel vino.....	60	Involtini di melanzane, scamorza	
Mele cotte con amaretti e uvetta	71	affumicata e pomodorini secchi.....	127
Torta di carote, zenzero e noci	72	Spaghetti rape e peperoncino	129
Crumble di pesche sciroppate	74	Lesso rifatto	130
Pesche sciroppate	74	Verdure stufate servite nel pane	133
Biscotti Digestive	76	Frittelle di riso	134
Camembert con noci e mandorle		Cenci fritti.....	136
tostate al rosmarino.....	87	Anacardi speziati.....	146

Biscotti di pecorino al tartufo.....	146	Muffins salati	198
Crema di asparagi e uova di quaglia...	148	Pasta frolla di Bea	
Purè al pecorino romano.....	150	(variante al cioccolato).....	200
Carré di agnello in crosta		Pasta frolla per crostatine	201
di pistacchi	153	Confettura di more	203
Mousse al cioccolato	154	Scones.....	206
Confettura di cipolle.....	163	Madeleines	207
Panino con confettura di cipolle,		Smoothie al lampone.....	216
pancetta e brie.....	164	Ciambellone americano	218
Panino con yogurt greco,		Torta ai frutti.....	221
feta e zucchina grigliata	164	Clafoutis di susine	223
Focaccia con patate, salsicce		Aceto aromatizzato.....	228
e rosmarino	167	Burro alle erbe aromatiche	228
Focaccia con la salvia	168	Bruschetta	230
Torta salata al porro, pomodorini		Olio con olive, aglio e alloro.....	232
e timo.....	172	Fesa di tacchino alle erbe.....	237
Pasta brisée al timo	175	Ghiaccioli alcolici	238
Confettura di pere e zenzero	176	Ghiacciolo al melone	239
Frittata di pomodori verdi.....	180	Farro, barbabietola rossa, feta	
Limonata.....	183	e cipolla di Tropea.....	244
Rotolo	184	Insalata di avocado, pomodori	
Mandorle salate e tostate.....	192	cuore di bue e nepitella	247
Pesto con noci, pomodori secchi		Orate con pesto di mandorle	
e basilico	195	e basilico	248
Pesto con mandorle, prezzemolo		Tarte tatin di pesche bianche	250
e pecorino.....	195	Nocino.....	252
Torta salata con bietole e funghi	196	Limoncello.....	253

Indice alfabetico

Aceto aromatizzato.....	228	Croccante al sesamo.....	96
Amaretti morbidi.....	56	Crumble di pesche sciroppate.....	74
Anacardi speziati.....	146	Farro, barbabietola rossa, feta e cipolla di Tropea.....	244
Arance candite.....	113	Fesa di tacchino alle erbe.....	237
Biscotti crinkle al cioccolato.....	111	Flan di spinaci.....	91
Biscotti di pecorino al tartufo.....	146	Focaccia con la salvia.....	168
Biscotti Digestive.....	76	Focaccia con patate, salsicce e rosmarino.....	167
Biscotti per Babbo Natale al cioccolato bianco e nocciole.....	101	Frittata di pomodori verdi.....	180
Bruschetta.....	230	Frittelle di riso.....	134
Burro alle erbe aromatiche.....	228	Frutta secca caramellata.....	107
Camembert con noci e mandorle tostate al rosmarino.....	87	Galette di mele.....	40
Carré di agnello in crosta di pistacchi.....	153	Ghiacciolo al melone.....	239
Cecina.....	125	Ghiaccioli alcolici.....	238
Cenci fritti.....	136	Granola.....	22
Ciambellone americano.....	218	Insalata di avocado, pomodori cuore di bue e nepitella.....	247
Clafoutis di susine.....	223	Involtini di cavolo verza.....	53
Colombi alla salvia e vino.....	39	Involtini di melanzane, scamorza affumicata e pomodorini secchi.....	127
Confettura di cipolle.....	163	La pasta fresca.....	49
Confettura di more.....	203	Lesso rifatto.....	130
Confettura di pere e zenzero.....	176	Limonata.....	183
Crema di asparagi e uova di quaglia.....	148	Limoncello.....	253
Crema di castagne, zucca e zenzero.....	35	Madeleines.....	207
Crema di cioccolata.....	106	Mandorle salate e tostate.....	192
Crespelle di farina di castagne con radicchio rosso e taleggio.....	89		

Melanzane grigliate sott'olio.....	126	Pesto con noci, pomodori secchi e basilico	195
Mele cotte con amaretti e uvetta	71	Purè al pecorino romano.....	150
Mele cotte sottovuoto.....	119	Rotolo	184
Mousse al cioccolato	154	Scones.....	206
Muffins salati.....	198	Smoothie al lampone.....	216
Nocino.....	252	Spaghetti rape e peperoncino	129
Olio con olive, aglio e alloro.....	232	Stelle al cioccolato	110
Orate con pesto di mandorle e basilico	248	Succo di mela caldo.....	59
Pan giallo	24	Tacchinella arrosto con castagne e prugne.....	95
Pancakes di grano integrale e mirtilli	20	Tagliatelle con funghi porcini e pomodorini.....	51
Panforte	98	Tarte tatin di pesche bianche	250
Panino con confettura di cipolle, pancetta e brie.....	164	Tartufi	104
Panino con yogurt greco, feta e zucchina grigliata	164	Torta ai frutti.....	221
Pasta brisée al timo	175	Torta con l'uva	15
Pasta frolla di Bea (variante al cioccolato).....	200	Torta di banane ai semi di papavero...18	
Pasta frolla per crostatine	201	Torta di carote, zenzero e noci	72
Pasta salsiccia e verza.....	37	Torta di cipolline glassate	93
Patate e cipolle al timo.....	39	Torta salata al porro, pomodorini e timo.....	172
Pere cotte nel vino.....	60	Torta salata con bietole e funghi	196
Pesche sciroppate	74	Tortine di confettura.....	17
Pesto con mandorle, prezzemolo e pecorino.....	195	Verdure stufate servite nel pane	133
		Vin brûlé.....	59
		Zucca e pomodori verdi al forno.....	55

Il sapore romantico di cose dimenticate, la bellezza segreta di dettagli che danno carattere a una stanza, il profumo discreto e confortante di un dolce che cuoce in forno mentre tutti ancora dormono... E poi il buffo "ciaf-ciaf" di piedini nudi sulle assi del pavimento, al mattino, mentre il giorno comincia e tutto sembra nuovo e brillante e pieno di promesse.

Irene crea atmosfere sognanti, in cui mescola ricordi, ispirazioni e un'eleganza spontanea, priva di retorica. Un invito a sorpresa, la semplicità di un piatto, la bellezza di un fiore di campo e di un ortaggio sono celebrati attraverso immagini splendide e parole che sanno trasformare in emozione le piccole gioie di ogni giorno.



25,00 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 199



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it