



donna hay

piccola guida
per grandi cuochi

Guido Tommasi Editore





sommario

piatti principali

pagina 6

le basi

pagina 42

dolci da forno

pagina 72

dessert

pagina 100

glossario & indice

pagina 126

* Gli ingredienti contrassegnati con un asterisco
sono voci del glossario



Come mia nonna e mia madre (e la maggior parte di chi cucina là fuori), avevo un libro che era il mio punto di riferimento per le ricette e le tecniche di base: come preparare il pollo arrosto, fare una salsa senza grumi o cuocere alla perfezione un pan di spagna. Questo libro è nato con la stessa intenzione, creare un pratico manuale per tutte le preparazioni fondamentali.

Piccola guida per grandi cuochi è una raccolta di tutto il meglio pubblicato sul *donna hay magazine* negli ultimi anni. Sono ricette classiche che dovrebbero far parte del repertorio di ogni cuoco, in un chiaro formato illustrato passo a passo. C'è di tutto, dai classici arrosti alle salse di base, fino ai dolci più amati e i dessert intramontabili.

Quindi, che siate alle prime armi o vogliate semplicemente le dritte giuste in un unico, pratico volume, questa è la guida che fa per voi. Buon divertimento!

Donna

corned beef

Questa ricetta anglosassone molto amata rimanda al metodo di conservazione della carne con il sale. Ecco qualche idea per rinnovare il repertorio dei piatti per quando fa freddo.

corned beef

1,5kg di girello o punta di petto di manzo
3 foglie di alloro
12 grani di pepe
6 chiodi di garofano
80ml di aceto di malto
90g di zucchero di canna
6 cipolline, pelate
1 mazzetto di carotine novelle,
mondate e raschiate



fase 1



fase 2

fase 1 Mettete la carne in una casseruola capiente a fondo spesso. Unite le foglie di alloro, i grani di pepe, i chiodi di garofano, l'aceto, lo zucchero, le cipolline e acqua sufficiente a coprire. Mettete su fuoco alto e portate a ebollizione.

fase 2 Abbassate la fiamma al minimo, coprite e fate sobbollire per 1 ora e 30 minuti o finché la carne è soda al tatto. Unite le carote per gli ultimi 5 minuti di cottura. Schiumate di tanto in tanto la superficie con un mestolo forato. *Per 6.*

note

Di norma, il tempo di cottura è di 25-30 minuti per 500g. È pronto quando è sodo al tatto quanto una bistecca a cottura media, e uno stecchino infilato al centro esce facilmente.

consigli + trucchi

TENETELO COPERTO

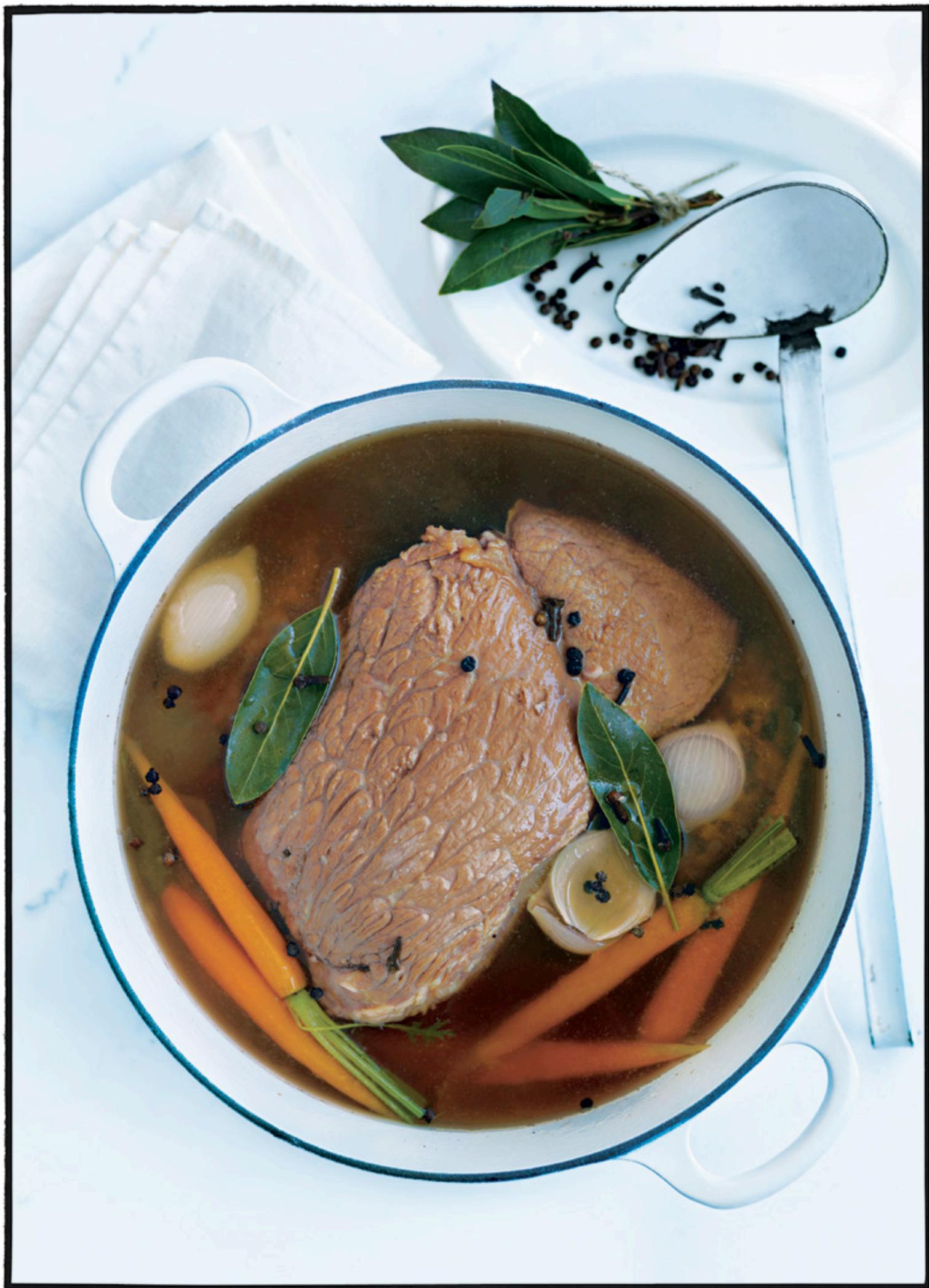
È importante tenere la carne completamente coperta dal liquido durante la cottura. Se necessario, rabboccate con altra acqua.

FETTE DELIZIOSE

Per fette molto tenere, tagliatele perpendicolarmente alle fibre. Unitele a un mix di verdure arrosto e insalate autunnali amare; oppure, accompagnatele con una besciamella arricchita con prezzemolo, erba cipollina o cipollotti, per un tocco rinfrescante. Se avanza, conservatelo coperto in un unico pezzo nel liquido di cottura, e riponetelo in frigo fino a 3 giorni.

UN PO' DI SPEZIE

Sperimentate altre spezie ed erbe, per esempio cannella, anice stellato, timo, prezzemolo o spicchi d'aglio interi; aggiungeteli nella pentola alla fase 1.





pâté di fegatini

20g di burro
 2 spicchi d'aglio, schiacciati
 1 cipolla dorata piccola, tritata
 300g di fegatini di pollo, puliti (vedi note sotto)
 60ml di brandy
 125g di burro freddo, a cubetti
 60ml di panna densa
 sale e pepe nero macinato
 80g di burro chiarificato (vedi sotto)
 pane di segale tostato e cetriolini, per servire

fase 1 Mettete i 20g di burro, l'aglio e la cipolla in una padella grande antiaderente su fuoco medio e cuocete per 2-3 minuti o finché la cipolla si ammorbidisce. Unite i fegatini e cuocete per 1 minuto. Versate il brandy e cuocete per un altro minuto.

fase 2 Mettete i fegatini, il burro freddo, la panna, sale e pepe nel robot da cucina e frullate fino a ottenere un composto liscio.

fase 3 Passate il composto in un colino a maglie fitte e distribuitelo in cocottine rotonde da 250ml.

fase 4 Versateci sopra il burro chiarificato e mettete in frigo per 2 ore o finché si solidifica. Servite con il pane e i cetriolini. *Per 4.*

burro chiarificato

Fondete il burro a fiamma molto bassa, senza mescolare. Togliete dal fuoco e fate riposare. Mentre si raffredda, la parte solida del latte si depositerà sul fondo, lasciando un liquido dorato trasparente. Senza smuovere la parte solidificata, togliete con il cucchiaino il burro chiarificato e versatelo sul pâté.



note

I fegatini sono formati da 2 "lobi". Eliminate il tessuto connettivo e le vene per evitare che il pâté risulti amaro.



blinis

Questa sorta di pancakes gonfi e soffici sono perfetti per dare il via a una festa, e sono una tela bianca per le vostre guarnizioni preferite, dal formaggio cremoso al salmone.



blinis

100g di farina, setacciata
35g di farina di grano saraceno*, setacciata
½ cucchiaino di sale fino
1 cucchiaino di lievito di birra secco*
125ml di latte
80g di panna acida
1 uovo, tuorlo e albume separati

fase 1 Mescolate bene in una ciotola le farine, il sale e il lievito. Versate il latte e la panna acida in una casseruola su fuoco basso e scaldate, mescolando, per 2 minuti o finché il composto è tiepido. Unite il tuorlo e sbattete con una frusta. Unite gradualmente latte e panna, mescolando finché è liscio.

fase 2 Coprite con un canovaccio pulito umido e mettete da parte in un posto caldo per 30 minuti o finché si formano delle bolle sulla superficie.

fase 3 Montate l'albume a neve morbida, unite al composto e mescolate bene.

fase 4 Scaldate una padella antiaderente con un filo di olio su fuoco medio. Cuocete il composto a cucchiaini per 1-2 minuti o finché si formano delle bolle in superficie. Girate e cuocete per 1-2 minuti o finché i blinis sono dorati. Fate raffreddare. Per 30.

provate questo...

BLINIS CON TROTA AFFUMICATA, CAPPERI E ANETO

Per un aperitivo chic, guarnite i blinis con un ciuffo di panna acida, capperi sottosale sciacquati, rametti di aneto e trota affumicata.

BLINIS ALLA RICOTTA CON PESTO E FETA

Incorporate 100g di ricotta fresca al composto per i blinis. Cuoceteli e serviteli guarniti con pesto già pronto, feta sbriciolata e rametti di crescione.

BLINIS PER IL BRUNCH CON UOVA E UOVA DI SALMONE

Per una colazione insolita, guarnite i blinis cotti con uova strapazzate, uova di salmone, cerfoglio, sale e pepe nero.

pan di spagna al caramello e zucchero di canna

100g di farina, setacciata 3 volte
½ cucchiaino di lievito in polvere, setacciato 3 volte
4 uova
45g di zucchero di canna
55g di zucchero semolato
50g di burro, fuso
glassa al caramello
175g di zucchero di canna
250ml di panna liquida

Per la glassa, mescolate lo zucchero e la panna in un pentolino su fuoco medio finché lo zucchero si scioglie. Alzate la fiamma e cuocete per 8 minuti o finché si addensa. Fate raffreddare del tutto.

Scaldate il forno a 180°C. Mettete in una ciotola la farina e il lievito. Sbattete le uova e lo zucchero nel robot da cucina per 8-10 minuti o finché il composto è denso, chiaro e triplicato di volume. Setacciate metà della farina sulle uova e incorporate delicatamente. Ripetete con il resto della farina. Unite il burro. Versate in una tortiera tonda di 20cm leggermente imbrattata e foderata di carta forno e cuocete per 20-25 minuti o finché il pan di spagna è elastico e si stacca dallo stampo. Fate raffreddare su una griglia. Stendeteci sopra la glassa e servite. *Per 6-8.*

pan di spagna al caffè con mascarpone

100g di farina, setacciata 3 volte
¼ di cucchiaino di lievito in polvere, setacciato 3 volte
4 uova
110g di zucchero semolato
50g di burro, fuso
1 cucchiaino ciascuno di caffè solubile e acqua bollente
60ml di liquore al caffè
glassa al mascarpone
250g di mascarpone
1 cucchiaino di zucchero di canna

Per la glassa, sbattete in una ciotola il mascarpone e lo zucchero di canna fino ad amalgamare appena. Mettete da parte. Scaldate il forno a 180°C. Mettete la farina e il lievito in una ciotola. Sbattete le uova e lo zucchero nel robot da cucina per 8-10 minuti o finché il composto è denso, chiaro e triplicato di volume. Setacciate metà della farina su quello di uova e incorporate delicatamente. Ripetete con il resto della farina. Incorporate il burro. Sciogliete il caffè nell'acqua e incorporate. Suddividete in 8 stampini per muffins da 180ml leggermente imbrattati e infornate per 20-25 minuti o finché sono elastici. Fate raffreddare su una griglia. Irrorate di liquore e completate con la glassa. *Per 8.*

baci di pan di spagna al cioccolato con le fragole

50g di farina, setacciata 3 volte
¼ di cucchiaino di lievito in polvere, setacciato 3 volte
35g di cacao, setacciato 3 volte
4 uova
110g di zucchero semolato
50g di burro, fuso
250ml di panna densa, leggermente montata
150g di fragole a fette
zucchero a velo, per servire

Scaldate il forno a 180°C. Mettete in una ciotola la farina, il lievito e il cacao. Mettete da parte.

Sbattete le uova e lo zucchero nel robot da cucina per 8-10 minuti o finché il composto è denso, chiaro e triplicato di volume. Setacciate metà della farina sulle uova e incorporate delicatamente. Ripetete con il resto della farina. Incorporate con cura il burro. Distribuite a cucchiaiate su teglie foderate di carta forno e infornate per 8-10 minuti o finché si gonfiano. Fate raffreddare su una griglia. Per assemblare, stendete la panna sui pan di spagna, distribuite su metà le fette di fragole e chiudete con gli altri pan di spagna. Spolverate di zucchero a velo e servite. *Per 10.*

pan di spagna rovesciato al rabarbaro

100g di farina, setacciata 3 volte
¼ di cucchiaino di lievito in polvere, setacciato 3 volte
4 uova
110g di zucchero semolato
50g di burro, fuso
copertura al rabarbaro
450g di rabarbaro, pulito e tagliato a pezzi di 21cm
45g di zucchero di canna
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la copertura, mescolate in una ciotola il rabarbaro, lo zucchero di canna e la vaniglia. Mettete da parte.

Scaldate il forno a 180°C. Mettete in una ciotola la farina e il lievito. Sbattete le uova e lo zucchero nel robot da cucina per 8-10 minuti o finché il composto è denso, chiaro e triplicato di volume. Setacciate metà della farina sulle uova e incorporate delicatamente. Ripetete con il resto della farina. Unite il burro. Distribuite il composto con il rabarbaro in una teglia quadrata a bordi bassi di 22cm, leggermente imbrattata e foderata di carta forno e versateci sopra l'impasto. Infornate per 20-25 minuti o finché il pan di spagna è elastico e si stacca dallo stampo. Rovesciate con cura lo stampo e sformate. Fate raffreddare su una griglia. *Per 6-8.*



pan di spagna al caramello e zucchero di canna



baci di pan di spagna al cioccolato con le fragole



pan di spagna al caffè con mascarpone



pan di spagna rovesciato al rabarbaro

a

aglio arrostito 46

agnello

- agnello arrosto con aglio e rosmarino 8
- agnello farcito al timo e limone 10
- agnello farcito alla salvia e parmigiano 10
- agnello glassato alle mele cotogne 10
- agnello marinato alle erbe 10

aioli 49

b

baci di pan di spagna al cioccolato con le fragole 76

bastoncini di polenta alle erbe 30

bignè 90

bistecca con burro al peperoncino, lime e aglio 14

blinis 55

brioche 96

brioche alla marmellata con crema cotta 113

brioche marmorizzata al cioccolato 99

burro all'origano 38

c

cannella

- frittelle con zucchero e cannella 92
- girelle di brioche alla cannella 98
- panna cotta alla cannella con rabarbaro affogato 109

carpaccio 56

carpaccio di ricciola, peperoncino e finocchio 58

cheesecake 121

cioccolato

- baci di pan di spagna al cioccolato con le fragole 76
- brioche marmorizzata al cioccolato 99
- crème caramel al cioccolato 125
- éclair al cioccolato 92
- fudge al cioccolato 79
- panna cotta al cioccolato 108
- pavlove con cioccolato e lamponi 104
- scone come un plumcake marmorizzato 89
- soufflé al cioccolato 118
- tazzine di crema cotta al cioccolato 113
- torta al cioccolato 79
- torta con ganache di cioccolato 83

cocco

- involtini di pollo al cocco e peperoncino 63
- scones con cocco e marmellata 89
- tortine al cocco e lemon curd 82

composta di cipolle 46

condimenti e salse

- aioli 49
- composta di cipolle 46
- condimento alla senape 27
- dip all'aceto e soia 60
- pasta di curry verde 47
- salsa di pomodoro fresco 44
- salsa gravy 48
- salsa verde 49

corned beef 16

corned beef in brodo con salsa verde 19

couscous 45

crema cotta 110

crema cotta allo zucchero e spezie 113

crema cotta classica alla vaniglia 110

crema cotta con riso al limone 113

crème brûlée 120

crème caramel 122

crème caramel al caffè 124

crème caramel al cioccolato 125

crème caramel al whisky 125

crème caramel all'arancia 124

crumble con mele e mirtilli 115

cupcakes alla vaniglia 85

curry thai di pollo 47

d

dip al lime e peperoncino 60

dip all'aceto e soia 60

e

éclair al cioccolato 92

f

filetto di manzo scottato con crema al rafano 58

frittata ai tre formaggi 64

frittata con asparagi, patate

e formaggio di capra 66

frittata con piselli, pancetta, porro

e cipolla 66

frittata con zucca arrosto e feta 66

frittata con zucchine grattugiate 66

frittelle con zucchero e cannella 92

frittelle di corned beef 19

frosting alla vaniglia 79

fudge al cioccolato 79

g

girelle di brioche alla cannella 98

gnocchi al forno 41

gnocchi alle erbe con olio al basilico 41

gnocchi con prosciutto e spinaci 41

gnocchi con salsa cremosa ai funghi 41

gnocchi di ricotta 38

gratin di patate 32

i

impasto di base per pane piatto 68

insalata con pollo, uova e lattuga 27

involtini di anatra al cinque spezie 63

involtini di manzo al basilico e lime 63

involtini di pollo al cocco e peperoncino 63

involtini di verdure 60

l

lamponi

- sandwich di choux con gelato al lampone 92
- scone ai lamponi e mandorle 89
- soufflé ai lamponi 118
- tortine di brioche ai lamponi e mandorle 99

lemon curd 114

limone

- lemon curd 114
- profiteroles con crema al limone 92
- soufflé al limone 116
- zuppa di pollo e riso al limone 25

m

maiale

- maiale arrosto 12
- pacchetti di maiale allo zenzero 63
- pancetta arrosto con peperoncino e finocchio 13
- terrines di maiale con mele caramellate 52

manzo

- bistecca con burro al peperoncino, lime e aglio 14
- corned beef 16
- corned beef in brodo con salsa verde 18

filetto di manzo scottato con crema
al rafano 58
frittelle di corned beef 19
pie di corned beef 19
roast beef avvolto nel prosciutto 15
muffins ai mirtilli 94
**muffins di brioche all'arancia con glassa
al limone 98**

n

new york sandwich 18

p

pacchettini di maiale allo zenzero 63
pan di spagna 74
pan di spagna al caffè con mascarpone 76
**pan di spagna al caramello e zucchero
di canna 76**
pan di spagna rovesciato al rabarbaro 76
**pancetta arrosto con peperoncino e
finocchio 13**
pane piatto con olio all'aglio e rosmarino 71
pane piatto con peperoncino e acciughe 70
**pane piatto con scalogni caramellati
e formaggio di capra 71**
panini con finocchio e coriandolo 70
panna cotta al cioccolato 108
**panna cotta alla cannella con rabarbaro
affogato 109**
panna cotta alla vaniglia 106
**panna cotta allo zucchero di canna
con sciroppo all'espresso 109**
**panna cotta con gelatina al frutto
della passione 108**
pasta di curry verde 47
pasta per torte di base 80
pâté di fegatini 54
pavlova 102
pavlova a strati alle mandorle 104
pavlove all'acqua di rose con mirtilli 104
**pavlove allo zucchero di canna
in stile cupcake 104**
pavlove con cioccolato e lamponi 104
pesce e frutti di mare
carpaccio di ricciola, peperoncino
e finocchio 58
risotto al forno con gamberi, carciofi
e limone 37
salmone con condimento al miso 59

snapper con burro al limone e capperi 33
tonno al sesamo con salsa teriyaki 59
pie di corned beef 19
**polenta cremosa al mais con pollo
croccante 30**
polenta grigliata con funghi e ricotta 30
polenta in padella con chorizo, olive e feta 30
polenta morbida veloce 28
pollo
curry thai di pollo 47
insalata con pollo, uova e lattuga 27
involtini di pollo al cocco e peperoncino 63
pâté di fegatini 54
polenta cremosa al mais con pollo
croccante 30
pollo arrosto 20
pollo arrosto alle spezie 21
terrina di pollo e pistacchi 52
zuppa con pollo, pomodori e cannellini 25
zuppa cremosa di pollo e funghi 25
zuppa di pollo 22
zuppa di pollo allo zenzero con verdure
asiatiche 25
zuppa di pollo e riso al limone 25
profiteroles con crema al limone 92

q

quadrotti al cioccolato e caramello 84
quattro quarti 78

r

ripieno alle erbe 20
ripieno di cipolle e timo 12
ripieno di parmigiano, pinoli e prezzemolo 20
ripieno di pere e salvia 12
riso 45
risotto al forno 34
risotto al forno ai funghi misti 37
**risotto al forno con gamberi,
carciofi e limone 37**
**risotto al forno con pancetta, patate dolci
e salvia 36**
risotto al forno con spinaci, feta e pinoli 36
roast beef avvolto nel prosciutto 15

s

salmone con condimento al miso 59
salsa alla menta 8

salsa di pomodoro fresco 44
salsa gravy 48
salsa verde 49
sandwich di choux con gelato al lampone 92
scone ai lamponi e mandorle 89
scone come un plumcake marmorizzato 89
scones 86
scones ai datteri e arancia 89
scones con cocco e marmellata 89
shortbread 95
snapper con burro al limone e capperi 33
soufflé ai lamponi 118
soufflé al cioccolato 118
soufflé al frutto della passione 118
soufflé al limone 116
soufflé all'arancia 118

t

tazzine di crema cotta al cioccolato 113
terrina di pollo e pistacchi 52
terrina di vitello e anatra 52
terrina rustica 50
terrines con porri e pepe rosa 52
terrines di maiale con mele caramellate 52
tonno al sesamo con salsa teriyaki 59
torta al cioccolato 79
torta con frangipane e limone 82
torta con ganache di cioccolato 83
tortine al cocco e lemon curd 82
**tortine con mascarpone, rabarbaro
e cannella 83**
tortine di brioche ai lamponi e mandorle 99

v

vaniglia
crema cotta classica alla vaniglia 110
cupcakes alla vaniglia 85
frosting alla vaniglia 79
panna cotta alla vaniglia 106

z

zuppe
zuppa con pollo, pomodori e cannellini 25
zuppa cremosa di pollo e funghi 25
zuppa di pollo 22
zuppa di pollo allo zenzero con verdure
asiatiche 25
zuppa di pollo e riso al limone 25



Guido Tommasi Editore

In *Piccola guida per grandi cuochi* Donna Hay ha raccolto il meglio del *donna hay magazine*, una serie di ricette di base indispensabili, spiegate passo a passo per non lasciare niente al caso, con in più alcuni utilissimi trucchi e qualche variante con il suo tocco inconfondibile. Un libro di riferimento che diventerà il vostro miglior alleato.

22,50€ IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 366



9 788867 530366

www.guidotommasi.it

