

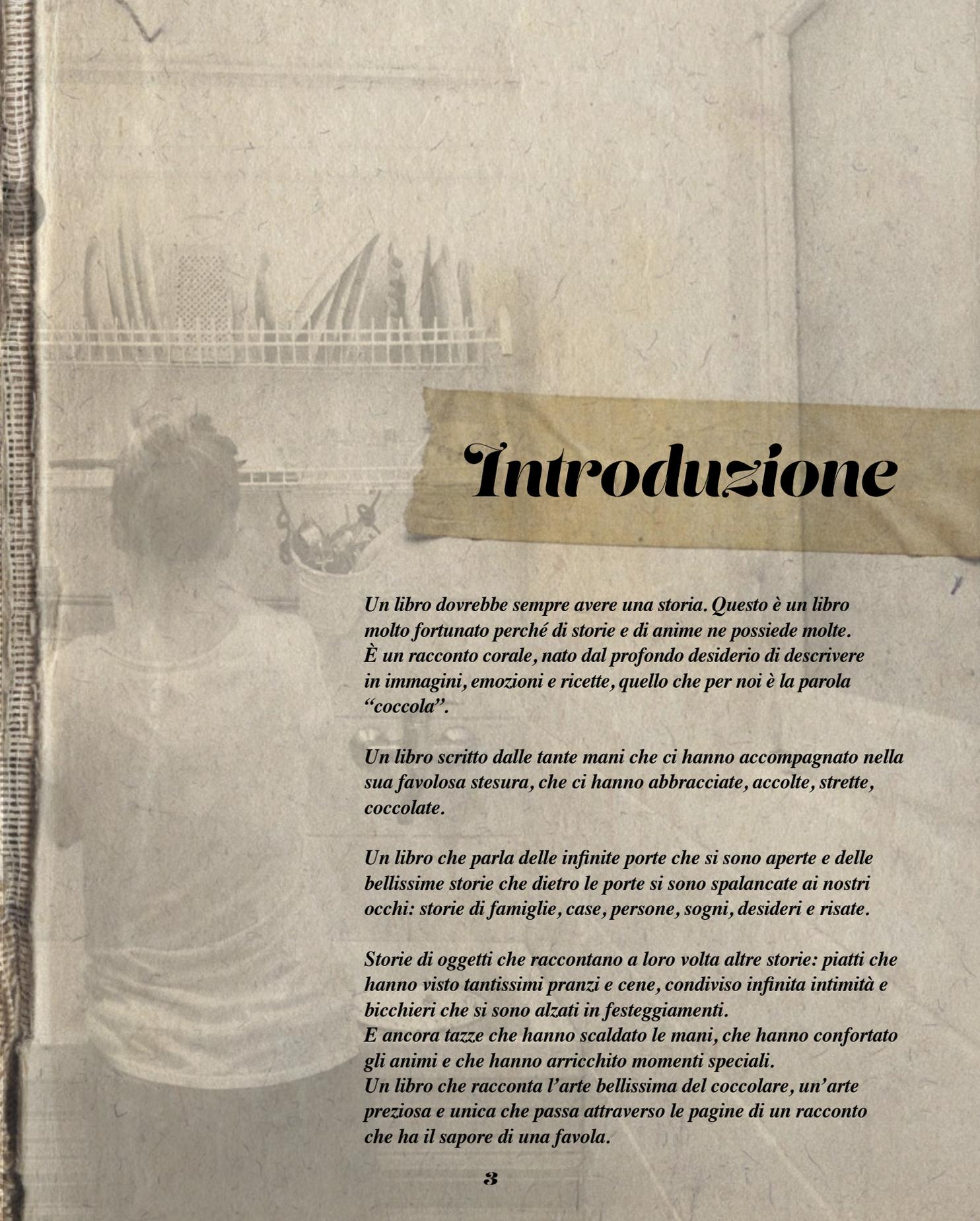


*Ricette di Chiara Pallotti
Fotografie di Silvia Luppi*

Ricette Cocolose

Guido Tommasi Editore





Introduzione

Un libro dovrebbe sempre avere una storia. Questo è un libro molto fortunato perché di storie e di anime ne possiede molte. È un racconto corale, nato dal profondo desiderio di descrivere in immagini, emozioni e ricette, quello che per noi è la parola “coccola”.

Un libro scritto dalle tante mani che ci hanno accompagnato nella sua favolosa stesura, che ci hanno abbracciate, accolte, strette, coccolate.

Un libro che parla delle infinite porte che si sono aperte e delle bellissime storie che dietro le porte si sono spalancate ai nostri occhi: storie di famiglie, case, persone, sogni, desideri e risate.

Storie di oggetti che raccontano a loro volta altre storie: piatti che hanno visto tantissimi pranzi e cene, condiviso infinita intimità e bicchieri che si sono alzati in festeggiamenti.

E ancora tazze che hanno scaldato le mani, che hanno confortato gli animi e che hanno arricchito momenti speciali.

Un libro che racconta l'arte bellissima del coccolare, un'arte preziosa e unica che passa attraverso le pagine di un racconto che ha il sapore di una favola.



Sommario

<i>01 Amici e infanzia</i>	<i>11</i>
<i>02 Pozioni d'amore</i>	<i>45</i>
<i>03 Antidoti al malumore</i>	<i>71</i>
<i>04 Ricette scaldacuore</i>	<i>99</i>
<i>05 Ricette dei ricordi</i>	<i>131</i>
<i>06 Ricette della felicità</i>	<i>153</i>
<i>Indice</i>	<i>178</i>
<i>Ringraziamenti</i>	<i>180</i>



Era un appuntamento fisso ormai, lo davano per scontato.

Si erano incontrati all'università: avevano scelto la stessa facoltà e nel corso del tempo, a suon di ripassi notturni tra i libri, appunti da ricopiare e fotocopie, erano diventati grandi amici. Solo per caso avevano scoperto, dopo parecchio tempo, che erano nati incredibilmente lo stesso giorno. Sì, proprio lo stesso giorno a distanza di pochi chilometri in quella brulicante città. Lo stupore negli occhi e la voglia di festeggiare tutti insieme li aveva riuniti in una serata fatta di candeline da spegnere e desideri da esprimere, e, anno dopo anno, avevano scelto di continuare quella loro piccola tradizione preparando sempre lo stesso irresistibile arrosto con la ricetta segreta della mamma di Giada.

Arrosto delle feste

un pezzo da 1 kg di fesa di tacchino
300 g di carne trita scelta
300 g di salsiccia
150 g di mortadella
50 g di parmigiano grattugiato
2 uova
3 fette di pane in cassetta
qualche rametto di timo
qualche foglia di basilico
un mazzetto di prezzemolo
semi di coriandolo
un rametto di rosmarino
2 foglie di alloro
qualche foglia di salvia
1 spicchio d'aglio
mezzo bicchiere di brandy
olio extravergine d'oliva
sale, pepe e noce moscata

DOSI PER 6 PERSONE CIRCA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 ORE E MEZZA

Aprite il pezzo di fesa di tacchino a libro in modo da ricavare una grossa fetta di carne. In una terrina mescolate la carne trita, la salsiccia e il parmigiano.

In un mixer mettete le fette di pane in cassetta private della crosta, le uova, il timo, il basilico, il prezzemolo e la mortadella. Tritate fino a ottenere una crema omogenea, aggiungetela alle carni, unite i semi di coriandolo tritato finemente, il sale, il pepe e la noce moscata e amalgamate il tutto.

Salate internamente la fetta di tacchino e al centro mettete il ripieno. Richiudete arrotolando su se stesso e sigillate con lo spago. In una pentola dal fondo spesso mettete abbondante olio d'oliva, lo spicchio d'aglio, il rametto di rosmarino, la salvia, l'alloro e l'arrosto. Fate rosolare a fiamma alta da tutte le parti fino a quando è perfettamente dorato. Sfumate con il brandy, fate evaporare e continuate la cottura coperto per circa 1 ora e 45 minuti. Servite caldo o tiepido con il suo delizioso intingolo.





*I più leggeri del mondo.
I più friabili. I più impalpabili. I più teneri. I più irresistibili.
Custoditeli come un piccolo tesoro prezioso in una scatola di latta:
sarà la vostra scorta di felicità.*

Friabilissimi alla marmellata

3 uova
150 g di burro
130 g di farina
130 g di fecola
essenza naturale di vaniglia
un pizzico di sale
75 g di zucchero a velo
+ quello per spolverizzare
marmellata di albicocche

DOSI PER 6 PERSONE CIRCA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 15 MINUTI

Fate bollire le uova e passate i tuorli sodi in un setaccino a maglia fitta in modo da ottenere una polvere sottile.

In una terrina mescolate il burro morbido, lo zucchero a velo e la polvere d'uovo, in ultimo aggiungete la farina e la fecola.

Otterrete una pasta sbriciolosa che farete riposare in frigo coperta con la pellicola per circa 1 ora. Stendete la frolla ottenuta in una sfoglia di 3 mm di spessore e ricavate con un coppapasta un numero pari di biscotti: su metà dei biscotti praticate un foro centrale.

Spennellate i biscotti, senza foro, con la marmellata e copriteli, facendoli coincidere esattamente, con quelli bucati: riempite il foro con ulteriore marmellata, aiutandovi con un cucchiaino.

Passate i biscottini in freezer per 10 minuti, poi cuoceteli in forno a 170°C per circa 12-15 minuti. Una volta freddi spolverizzate con lo zucchero a velo.



Il grande albero del giardino era stato preparato a dovere per allontanare gli uccelli golosi dai frutti rossi maturi.

Bianca si era fatta aiutare per appendere un milione di fascette di alluminio scintillante ai rami: aveva letto da qualche parte che se avesse addobbato così il suo grande ciliegio, i merli sarebbero stati a dovuta distanza. E aveva avuto ragione: le ciliegie erano maturate riempiendo le fronde di pois rosso fuoco e promettendo felicità a manciate. Erano davvero tantissime, succose e profumate. Così tante che non sarebbero riusciti a mangiarle tutte, per cui decisero di fare una torta. Ma non una torta normale. Una torta alle ciliege che sapeva di burro e mandorle, vaniglia e coccole. Una torta irresistibile che Bianca assaporò orgogliosa fino all'ultima briciola rimasta e regalata, questa volta, ai merli: se le meritavano per non aver divorato le sue meravigliose ciliegie!



Torta alle mandorle e ciliege

200 g di farina
100 g di burro
75 g di zucchero semolato
1 tuorlo d'uovo
la scorza grattugiata di mezzo
limone

PER IL RIPIENO:

100 g di zucchero a velo
100 g di farina di mandorle
100 g di burro
1 uovo
la scorza grattugiata di mezzo
limone
350 g di ciliegie
100 g di zucchero
1 bacello di vaniglia

DOSI PER 6 PERSONE CIRCA

.....
TEMPO DI PREPARAZIONE: 3 ORE
.....

La sera prima snocciolate le ciliegie e mettetele in frigo a macerare con 100 g di zucchero. Il giorno dopo mettetle in una pentola le ciliegie con lo sciroppo, il bacello di vaniglia, inciso, e cuocete a fuoco dolce finché si sarà rappresa.

Preparate la pasta frolla: lavorate in una terrina il burro a temperatura ambiente con il tuorlo e lo zucchero. In un solo colpo aggiungete la farina e la scorza di limone e formate un panetto. Mettete in frigo a riposare per almeno 1 ora.

Stendete con il mattarello la pasta frolla formando un cerchio dello spessore di 3 mm circa e rivestite una tortiera da 20 cm di diametro. Coprite con la marmellata di ciliegie.

Nel mixer mescolate il burro, la scorza di limone grattugiata, lo zucchero a velo, l'uovo e la farina di mandorle fino a ottenere una crema.

Versate la crema sopra la marmellata e cuocete la torta a 170°C per circa 50 minuti.

Indice

01 Amici e infanzia

<i>Gnocchi di formaggio con ragù di carciofi al timo</i>	12
<i>Arrosto delle feste</i>	14
<i>Purè di patate e piselli</i>	19
<i>Pizzette</i>	23
<i>Sformatini di patate con cuore di formaggio fondente</i>	24
<i>Torta di rose salata</i>	27
<i>Chips di patatine e ketchup casalingo</i>	31
<i>Focaccia con patate, zucchine e formaggio di capra</i>	32
<i>La parigina</i>	34
<i>Parfait ai frutti rossi</i>	39
<i>Vin brulé</i>	41

02 Pozioni d'amore

<i>Linguine incantate con gamberi al brandy</i>	47
<i>Barchette vegetariane</i>	51
<i>Cremoso di riso agli agrumi, zafferano e taleggio</i>	53
<i>Pollo con senape al timo</i>	58
<i>Cocotte di asparagi e chèvre</i>	61
<i>Crema al caramello alla vaniglia</i>	64
<i>Crème brûlée aux framboises</i>	66
<i>Tiramisù alla crema</i>	69

03 Antidoti al malumore

<i>Sformato di verdure e crescenza</i>	72
<i>Cuscini di gnocchi al ragù di verdure e formaggio</i>	75
<i>Maccheroni al forno filanti</i>	78
<i>Sofficione ai peperoni</i>	81
<i>Gattò ricco</i>	82
<i>Padellata calda di carciofi e patate</i>	85
<i>Nuvola ai mandarini</i>	88
<i>Fondente di cioccolato a pois rossi</i>	91
<i>Coppa gelato "mangiamitutto"</i>	93
<i>Torta caprese</i>	94

04 Ricette scaldacuore

<i>Risotto con zucca e porcini</i>	100
<i>Tripudio di verdure in casseruola</i>	103
<i>Lenticchie all'antica con polenta di storo allo zola</i>	106
<i>Crema di ceci e castagne con bacon e rosmarino</i>	109
<i>Le Mie lasagne</i>	113
<i>Crema verde e bianca</i>	116
<i>L'autunno dentro gli involtini</i>	119
<i>Filetto ai porcini e mirtilli</i>	120
<i>Biscotti alle mandorle e pistacchi</i>	122
<i>Frutta secca pralinata</i>	124
<i>Profiteroles</i>	127

05 Ricette dei ricordi

<i>Casoncelli alla bergamasca</i>	132
<i>Gnocchi di zucca alla romana</i>	135
<i>Ravioli al prosciutto crudo</i>	137
<i>Le braciole della nonna</i>	139
<i>Brasato rosso della mamma</i>	141
<i>Piccole quiches con pere, pancetta e pecorino</i>	143
<i>Frittelle di melanzane e carne</i>	144
<i>Pollo al miele e limone</i>	147
<i>Torta di ricotta con mele, uvette e pinoli</i>	148

06 Ricette della felicità

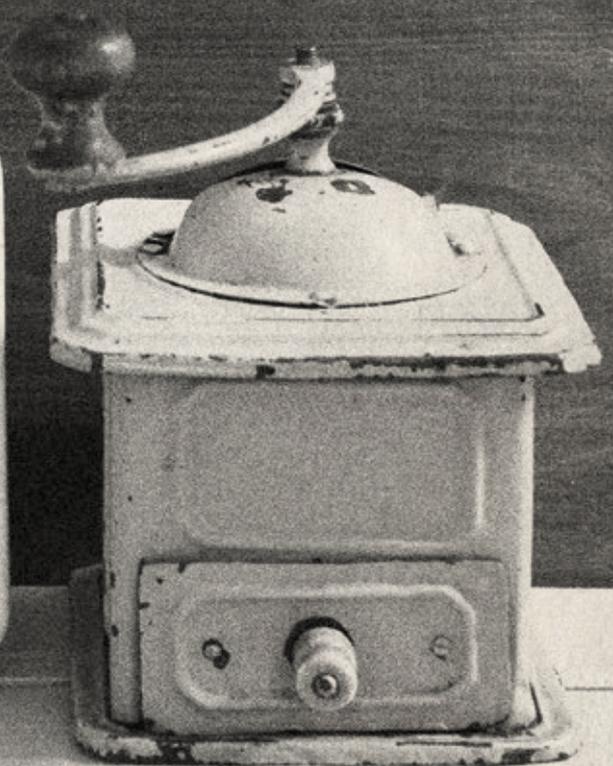
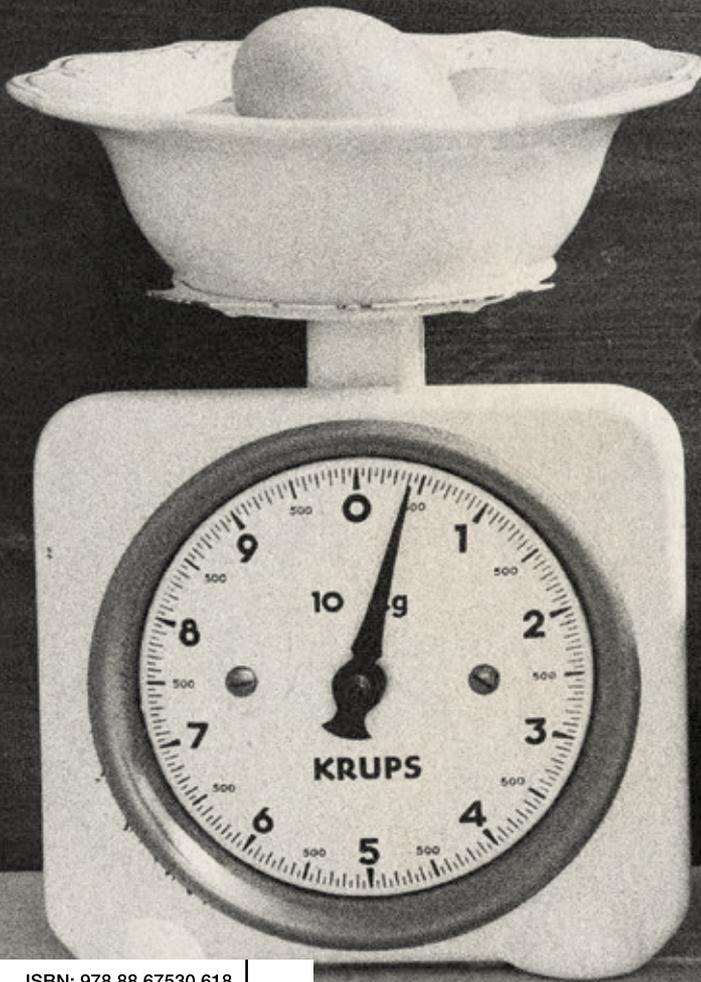
<i>Caserecce con panna, porcini e salsiccia</i>	155
<i>Malfatti di spinaci e ricotta al parmigiano</i>	156
<i>Mozzarella e pomodorini in carrozza</i>	158
<i>Tacchino arrotolato con mortadella alle erbe</i>	160
<i>Le briochine salate</i>	163
<i>La cioccolata calda</i>	167
<i>Friabilissimi alla marmellata</i>	169
<i>Pain au chocolat</i>	172
<i>Torta alle mandorle e ciliegie</i>	175
<i>Golosini al doppio cioccolato</i>	177



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

Un libro dovrebbe sempre avere una storia. Questo è un libro molto fortunato perchè di storie e di anime ne possiede molte. È un racconto corale, nato dal profondo desiderio di descrivere in immagini, emozioni e ricette, quello che per noi è la parola "cocco"la".



ISBN: 978 88 67530 618



9 788867 530618

25,00 €
IVA inclusa