

Trish Deseine

piccoli spuntini

tra amici

Fotografie di Marie-Pierre Morel



picnic • stuzzichini • cene in cucina • cene più chic • cioccolato fatto in casa

Guido Tommasi Editore



Indice

6	Un libro per golosi
9	Pic-nic tra amici
29	Stuzzichini da leccarsi le dita
55	Cene in cucina
87	Merende per i bambini
97	Per una cena più chic
141	Cioccolato fatto in casa
159	Le basi
186	Glossario
190	Indice delle ricette

Un libro per golosi

Come voi, Trish è incredibilmente golosa. Apprezza le cose buone e ama condividerle. Appassionata di cucina sin dalla più tenera infanzia, osservando la madre e la nonna ha imparato molto presto a saper scegliere i prodotti migliori e a cogliere l'importanza di un gesto o di un dosaggio in pasticceria.

Trish non ha mai smesso di affinare le sue capacità, accostandosi a pasticceri, maestri cioccolatai e cuochi. È riuscita ad adattare le loro tecniche alla sua cucina, semplificandole senza snaturarle. In questo modo diventa possibile dare un tocco di raffinatezza ai piatti, pur mantenendoli facili e accessibili.

Sentitevi liberi di reinventare e trasformare la cucina di tutti i giorni seguendo l'estro e l'umore del momento. Oggi, grazie ai prodotti esotici, la nostra cucina si è arricchita di nuovi sapori. I macellai, i pescivendoli, gli ortolani, i formaggiai, i negozi di specialità alimentari, ma anche i supermercati, ci offrono sempre di più la possibilità di preparare ricette inedite.

Trish ci offre qui alcune delle sue ricette più riuscite, che vi metteranno l'acquolina in bocca, cambieranno gradevolmente le vostre abitudini e soprattutto potranno essere interpretate secondo i vostri desideri, i vostri commensali o semplicemente secondo il vostro frigorifero.

Questo libro vi aiuterà in maniera semplice ed elegante, e senza tecniche sofisticate, a ricevere i vostri invitati in tutte le stagioni e in tutte le occasioni.

TRANSPORT
MEMORANDA
CULTURA
MEMORANDA

MEMORANDA

- oeufs
- lait
- tomates
- bambie, aneth,
Coriandre



Asparagi, melone e pinoli tostati

Per 6 persone
Preparazione: 10 min
Cottura: 10 min
6 fette di pane tostato
8 asparagi verdi
1/2 melone
1 cucchiaio di pinoli

Fate cuocere gli asparagi a vapore per 6-8 min. Intanto fate tostare i pinoli al forno a 180°C o in una pentola per 3 min. Tagliate il melone a fettine sottili, eliminate la punta degli asparagi e tagliateli nel senso della lunghezza. Alternate i due ingredienti sulle tartine tostate e cospargete di pinoli.

Salmone affumicato, uova di salmone e panna liquida

Per 4 persone
Preparazione: 3 min
4 fette di pane
150 g di salmone affumicato
1 vasetto di uova di salmone
4 cucchiaini di panna fresca densa

Stendete il salmone sul pane, ricoprite di panna e poi di uova.

Coleslaw e barbabietola rossa

Per 6 persone
Preparazione: 3 min
6 fette di pane tostato
1 piccolo vasetto di *coleslaw* (insalata di cavolo tritato, maionese e aromi vari, si trova nei negozi di specialità)
4 barbabietole piccole o 1 grande

Spalmate il *coleslaw* sul pane e disponetevi sopra una fetta di barbabietola. Non preparate questo tipo di tartina con troppo anticipo, perché il succo della barbabietola macchia il *coleslaw*.

Champignons, uva e prezzemolo

Per 4 persone
Preparazione: 3 min
4 fette di pane
6-8 champignons di Parigi tagliati a fettine sottili
8-10 acini d'uva tagliati a metà
Qualche foglia di prezzemolo
Il succo di 1/2 limone

Mescolate le fettine di champignons con il succo di limone. Metteteli sul pane insieme all'uva e cospargete di prezzemolo.



Pomodori, hummus e aglio arrostito

Per 6 persone

Preparazione: 3 min

Cottura: 15 min

6 fette di pane tostato

6 cucchiaini di hummus (p. 32)

6 spicchi d'aglio

6 pomodori piccoli

Sale marino macinato al momento e pepe

Fate arrostitire gli spicchi d'aglio non sbucciati per circa 15 min nel forno a 180°C e lasciate raffreddare. Mettete l'hummus sul pane con un pomodoro e uno spicchio d'aglio arrostito tagliati in due. Salate e pepate.

Pesca e pancetta

Per 4 persone

Preparazione: 3 min

4 fette di pane

4 fette di pancetta

1 pesca (o pesca noce) non sbucciata, tagliata a fettine sottili

Alternate la pancetta e le fettine di pesche sul pane.

Pera seccata e *roquefort*

Per 4 persone

Preparazione: 3 min

4 fette di pane

4 fettine di pera seccata

120 g di *roquefort* (o altro formaggio erborinato: per esempio il gorgonzola)

Mettete una fetta di pera seguita da un pezzo di *roquefort* un pò spezzettato.

Germogli di spinaci, prosciutto e uva

Per 6 persone

Preparazione: 3 min

6 fette di pane tostato

6 foglie di spinacini

3 fette di prosciutto

6-8 acini d'uva

Sulle tartine mettete una foglia di spinacini "a coppetta" e riempitela con prosciutto e uva.

Ragoût di cozze e astice

Per 6 persone

Preparazione: 40 min

Cottura: 20 min

3 astici canadesi di 600 g ciascuno circa

3 kg di cozze

2 scalogni

30 cl di vino bianco

20 cl di panna liquida fresca

1/2 cucchiaino di cumino in polvere

1 buona presa di pistilli di zafferano

Sale e pepe

Fate cuocere gli astici in una pentola d'acqua bollente, salata e pepata, per 10 min circa. Lasciateli raffreddare, pulite le chele e le code e tenetele in una ciotola coperta con la pellicola per alimenti. Pulite le cozze. Fate soffriggere lo scalogno per qualche minuto, bagnate con il vino e portate a ebollizione. Aggiungete le cozze, fatele annegare bene nel liquido e lasciate cuocere a fuoco vivo per 3-4 min. Sgocciolatele, conservando il sugo in un'altra casseruola, e sgusciatele. Tenetele da parte con gli astici. Riducete leggermente il liquido facendolo bollire per qualche minuto. Aggiungete la panna, lo zafferano, il cumino, il sale e il pepe. Tagliate gli astici in pezzi. Fateli riscaldare con le cozze nella salsa a fuoco lento, e servite immediatamente.

Idea. Utilizzo l'astice canadese perché sarebbe veramente un peccato mangiare il suo cugino bretone (il blu) accompagnato da qualcosa di diverso da una salsa delicata, o semplicemente grigliato. Non fatevi problemi a comprare l'astice canadese surgelato. In compenso, le cozze devono essere freschissime.



Ragoût di cozze e astice



Glossario

Indice delle
ricette

Glossario

Aceto balsamico

Aceto speciale, prodotto a partire dal mosto di uva cotta, quasi nero, dal gusto zuccherino e tannico. È invecchiato nella botte di legno, che gli dona il suo aroma inimitabile. Particolarmente apprezzato, oggi si vende nelle drogherie e nei supermercati. Se le vostre tasche ve lo permettono, usate l'aceto balsamico tradizionale di Modena: è senza dubbio il migliore.

Anice stellato

È una bella spezia a forma di stella, che proviene da un arbusto cinese. Il suo profumo intenso a volte ricorda quello dell'anice e del finocchio. Fa parte della miscela delle "5 spezie". Si può utilizzare con il pesce e i crostacei. Si trova nelle drogherie e nei supermercati.

Bagel

Pane secco americano dorato, somigliante a una frittella. Viene cotto due volte: prima nell'acqua bollente, poi al forno, dopo averlo spennellato con l'uovo. Si trova dai migliori panettieri e nei supermercati più forniti.

Burro di arachidi

Grande classico americano, questa preparazione non merita l'etichetta di "cibo spazzatura", a meno che non la mangiate, come disgraziatamente fanno molti, spalmata con la confettura nei sandwich. Grazie al gusto e alla cremosità delle arachidi, arricchisce i piatti thailandesi. Il *crunchy* dà un tocco croccante in più. Si trova nelle drogherie e nei supermercati.

Boulogour

È uno degli ingredienti indispen-

sabili nella cucina del Medio-Oriente. Si tratta di grano germogliato, bollito, seccato e schiacciato. Si gonfia e diventa tenero per macerazione. Costituisce la base per il *taboulé* e si trova nei supermercati.

Cipolla rossa

Meno intensa e spesso più grande di quella bianca o dorata, questa varietà si cucina come le altre. Per approfittare del suo bel colore, è meglio utilizzare la cipolla rossa cruda, perché ha la tendenza ad annerire se viene cotta a lungo. Si può acquistare ovunque.

Feta

Formaggio fresco di pecora, tipico della Grecia e dalla consistenza granulosa. Viene conservato nel suo siero. Deliziosa in insalata, sulle tartine o nelle sfoglie salate.

Fleur de sel

È un sale marino di altissima qualità, formato da cristalli bianchi, fini e leggeri, che galleggiano sulla superficie dell'acqua nelle saline di Guérande, in Bretagna. Ha un gusto incomparabile e un sottile aroma di violetta.

Ganache

È una miscela di panna e cioccolato. In base alle proporzioni della panna, la *ganache* è più o meno morbida. Quella impiegata per la farcitura di un dolce conterrà più panna rispetto a quella utilizzata per i tartufi. Raffreddata subito, la si può sbattere per ottenere una consistenza più spumosa. Generalmente la si prepara in casa, ma la si può trovare pronta per l'uso dai fornitori per cioccolatari.

Germogli di spinaci

Le foglie novelle degli spinaci. Croccanti e dolci, sono deliziose in insalata, da sole o abbinata ad altre varietà. Si trovano nella maggior parte dei mercati e nei supermercati. Potete sostituirla con del crescione o della valerianella (soncino).

Hummus

Significa "cece" in arabo, e si scrive in modi diversi (houmous, hoummus). La ricetta più diffusa consiste nel frullare ceci, olio d'oliva, aglio, succo di limone e pure di sesamo (*tahina*). Tuttavia potete realizzare il vostro composto con altri ingredienti, per preparare un intingolo o un altro antipasto. I ceci si trovano dappertutto, mentre la *tahina* è più difficile da trovare. Provate tra gli scaffali dei supermercati, nelle drogherie o nei negozi orientali.

Lievito chimico

Si tratta di un composto di bicarbonato e acido (in genere di cremor tartaro). Il lievito libera del gas carbonico al contatto con l'acqua e si utilizza per dare consistenza aerea a preparazioni che non prevedono l'utilizzo di chiare d'uovo montate. Disponibile in tutti i negozi di alimentari e nei supermercati.

Mascarpone

Formaggio molto ricco che assomiglia alla panna ma è più cremoso e meno amaro. Può essere sostituito dalla panna quasi ovunque, eccetto che per il tiramisù.

Noce pecan

Originaria e molto utilizzata nel Sud degli Stati Uniti, questa

noce assomiglia a quella del Périgord. Il suo gusto è meno amaro e la sua forma più allungata. Può essere sostituita quasi ovunque da una noce nostrana. In genere la si trova dai buoni fruttivendoli e negli scaffali di frutta secca dei supermercati.

Pancarré

Sempre più diffuso (si conserva per più giorni), ha una forma regolare e perfetta per il tostapane e per i *sandwich*. Lo trovate integrale, nero e in tante altre varianti nei supermercati.

Pane nero tedesco

Pane molto corposo alla segale nera, che si trova fra i tipi di pane confezionato nei supermercati. Accompagna perfettamente il pesce affumicato negli aperitivi. Il pane integrale italiano farà al caso vostro nel caso non ne troviate.

Pane polare

Pane svedese morbido, bianco e leggermente zuccherato. Lo troverete negli scaffali del pane di quasi tutti i supermercati. Potete sostituirlo con del pancarré.

Panna liquida fresca

Può essere montata. Ha il vantaggio di non possedere l'amarrezza della panna intera da cucina. Il suo gusto leggermente caramellato nella versione UHT sparisce se comprate quella fresca, disponibile in bottiglie da 50 cl, reperibili nei supermercati o in una cremeria.

Pastinaca

Assomiglia a una carota bianca con una polpa molto zuccherata e un gusto tra la carota e la rapa. Deliziosa al vapore, mescolata o no a carote, in purè o come base per una crema. In inverno il vostro ortolano la troverà se gliela chiederete in anticipo. Se nelle vostre vicinanze c'è un grande mercato la troverete sicuramente.

Patata bintje Perfetta per il purè, le creme e le frittiture, è dolce e farinosa. Nessuna difficoltà a reperirla: la si può trovare anche con la descrizione "speciale per frittiture".

Patata ratta La più fine e la più apprezzata fra le patate a polpa soda; dal gusto di castagna. Deliziosa se schiacciata con la forchetta e con burro salato. Tenuto conto della sua piccolezza, non provate neanche a sbucciarla. E poi tutte le vitamine sono sotto la buccia.

Patata roseval Di piccole dimensioni, ha un gusto leggermente amaro e una polpa appena colorata sotto la buccia leggermente rosata. Di buona consistenza in insalata o nelle ricette che esigono una pasta soda. Si trova in tutti i mercati e nei supermercati.

Pimms Il suo gusto amaro assomiglia un po' al vermouth rosso o alla Suze. Oltre Manica viene bevuto con la limonata o la Schweppes,

guarnito con fette d'agrumi, menta fresca e/o rondelle di cetriolo. Si trova nelle enoteche e persino nei supermercati.

Pinolo Seme della pigna di pino, come del pino cembro europeo, questa piccola mandorla è tenera, bianca e zuccherina. È alla base del pesto e si può aggiungere alle insalate. È migliore se tostata. Si trova negli scaffali della frutta secca dei supermercati.

Pita Focaccia bianca non lievitata adatta a contenere intingoli piuttosto liquidi senza ammorbidirsi troppo. Si apre in due per essere farcita. Si trova negli scaffali del pane nei supermercati.

Pomodori secchi Sempre più utilizzati, hanno un gusto forte e fruttato. Aromatizzano gli umidi, i condimenti per la pasta e le insalate. Li trovate secchi, conservati sott'olio o in purè nei negozi di alimentari o negli scaffali del supermercato.

Rucola Diva incontestata di questi ultimi anni, il suo gusto forte e pepato è molto apprezzato. Si sposa a meraviglia con l'abbinamento dolce-salato, come i piatti di frutta e carne o pollame affumicato. Le sue foglie sono lunghe e molto utilizzate nelle presentazioni. Ormai la trovate dappertutto

e per tutto l'anno: fresca dal fruttivendolo o in busta nei supermercati.

Sciroppo d'acero Grande classico canadese, salato e zuccherino, accompagna a meraviglia *crêpes* (*pancakes*), *gaufres* e piatti salati. Evitate le numerose imitazioni (che in Canada vengono chiamate "jus de poteaux") e cercate l'originale: non ha niente a che vedere con i cloni. Si vende nei supermercati e nelle drogherie.

Sesamo (semi di) Semi del Medio-Oriente dal gusto gradevole di nocciola. Molto buono tostato e spolverato sul pane o per dare un tocco di croccante a verdure, paste e insalate. Ridotto a purè diventa la *tahina*, utilizzata nel purè di ceci (*hummus*). Si trova nelle erboristerie e nei supermercati.

Stilton Il re incontestato dei formaggi britannici. Questo erborinato, forte e cremoso, si sposa perfettamente con la frutta secca o fresca, fuso nelle torte, o addirittura nelle creme. In Gran Bretagna lo si consuma dopo il dessert con dei biscotti secchi e un bicchiere di porto. Si trova al taglio nei negozi di formaggi e talvolta nei grandi magazzini. Potete eventualmente sostituirlo con un erborinato più tradizionale (gorgonzola) o con il *roquefort*, altrettanto buono. Attenzione! Il

roquefort è più piccante.

Succo di mirtillo rosso

Molto apprezzato negli Stati Uniti e in Canada, ora lo si comincia a trovare più facilmente anche in Europa. È un succo chiaro, poco zuccherato, molto dissetante e ricco di vitamine. Assomiglia leggermente alla granatina per il suo colore e il suo gusto. I bambini ne vanno matti. Lo si trova nei supermercati e nelle drogherie.

Zenzero fresco

Questo rizoma dalla forma ritorta e dal gusto piccante è indispensabile nella cucina asiatica o medio-orientale. Bisogna privarlo della pelle, che assomiglia al legno. Si trova al mercato, dall'ortolano e anche al supermercato. Si conserva nel frigorifero senza problemi per qualche settimana. Lo zenzero candito, molto zuccherato ma piccante e forte, si utilizza nei dolci e in pasticceria. È in vendita nei negozi specializzati in alimenti orientali.

Indice delle ricette

Al di là del manzo

Pavé di struzzo in crosta di pomodoro e mandorle	118
Pavé di bisonte alla barbabietola rossa caramellata	118
Coniglio al gorgonzola	118
Ragoût di cozze e astice	120

Antipasti caldi

Ortaggi novelli al burro speziato	114
Asparagi alle uova in camicia	114
Salsa di <i>munster</i> al <i>carvi</i> su patate schiacciate	114

Bocconcini al formaggio e alla frutta secca

Datteri farciti al foie gras	40
Albicocche e prugne al formaggio "blu" (<i>roquefort</i> , <i>gorgonzola</i> , <i>stilton</i> , <i>blue de Bresse</i>)	40
Parmigiano ai pinoli	40
<i>Chèvre</i> alle nocciole o alle mandorle tritate	40
<i>Chèvre</i> all'uvetta	40
<i>Salers</i> alle noci pecan o alle noci di Sorrento	40
Pomodori "ciliegina" farciti in quattro modi	44
Salmone	
<i>Tapenade</i>	
Ricotta ed erba cipollina	
Uova strapazzate e prosciutto	
Frutta secca in padella alle spezie	44
Trecce	44
Sesamo e papavero	
Alici	
Formaggio	

Brodi e fumetti di pesce

Brodo di pollo	180
Fumetto di pesce	180
Brodo di verdure	180

Burri aromatizzati

Coriandolo e lime	172
Pomodori secchi, basilico e aglio	172
Gorgonzola e pepe nero	172
Burro alle noci	172
Burro al pepe nero	172
Olive, rosmarino e timo	172
Burro al cumino	172
Burro salato alle spezie	172
Burro zuccherato alle spezie	172

Cakes e dolci tradizionali

Dolce al tè e alla frutta secca	48
Dolce al limone	48
Dolce leggero alle nocciole	48
<i>Shortbread</i> al burro salato	48
<i>Shortbread</i> alle noci	48

Chutneys

Chutney al pomodoro	168
Chutney alle prugne "Regina Claudia"	168
Chutney alle prugne	168
Chutney alle mele	168

Confetture veloci

Confettura di latte	52
Confettura alle due fragole	52
<i>Lemon curd</i>	52
Confettura d'albicocche alla vaniglia	52

Da urlo

Spigola in padella alla vinaigrette tiepida	124
Merluzzo al pesto rosso	124
Trancio di tonno alla salsa	124
Salmone al lime e allo zenzero	124

Dip's party

Avocado, feta e pomodoro	32
Confettura di cipolle	32
Hummus	32
Hummus e burro di arachidi	32
Hummus e peperoni grigliati	32

Fragole di stagione

Paste frolle alle fragole	26
Fragole sciropate al Pimms	26
Formaggio bianco alla salsa di fragole	26
Tartine alle due fragole	26
Crema pasticceria	26

Ganache e tartufi

Fondente puro	148
Fondente all'arancia e al cardamomo	148
Al latte con vaniglia	148
Tartufi	148
<i>Mendiants</i> di cioccolato	154
Frutti ricoperti	154
<i>Rochers</i>	154
Tegoline	154
<i>Orangettes</i>	154

Insalate e tartine

Spinacini in insalata	12
Insalata di manzo ai peperoni	12
Insalata di fegatini di pollo e barbabietole rosse	12
Insalata di carote al coriandolo	12
Insalata di rucola alla pancetta	14
Champignons marinati all'olio d'oliva e alle nocciole	14
Insalata di fiori	14
Insalata di patate	14
<i>Clafoutis</i> di ortaggi grigliati al pesto rosso	18
Tartine di prosciutto ai frutti e alla senape	18
Il vero <i>taboulé</i>	18

Merende per i bambini

Pizze per bimbi in kit	88
Bibite al naturale	90
Lamponi, banana e yogurt ghiacciato	90
Arancia e mirtilli rossi	90
Il "citrus"	90
Frutto della passione, ananas e mango	90
Un dolce per i maschietti	94
<i>Cookies</i> alle pepite di cioccolato	94
Crema da spalmare alla ciocco-mandorla	94
Un dolce per le bambine	94

Ortaggi del mercato

Insalata di ortaggi croccanti	110
Tartare di cetriolo, olive, avocado e salsa raïta	110
Piccole zucchine farcite ai due pomodori	110
Asparagi al parmigiano	110

Ortaggi e patate schiacciate

<i>Mash</i> di patate ai broccoli e alle nocciole	170
<i>Mash</i> di carote e pastinache	170
<i>Mash</i> di patate al latte di cocco e al coriandolo	170
<i>Mash</i> di patate alle cipolle e ai pomodori	170

Paste per crostate

Pasta brisée	182
Pasta frolla	182
Pasta frolla al cioccolato	182
Molto ricca (speciale per golosi)	182

Paste fresche fatte in casa

Fettuccine al limone e pecorino	66
Spaghetti alle uova di salmone	66
Tagliatelle al nero di seppia e frutti di mare	66
Ravioli ai cantarelli	66

Pazzi per la carne

Carré d'agnello al sale marino aromatizzato	76
Braciola di maiale alle mele e "apple potato bread"	76
Spalla d'agnello candita alla menta	76
Manzo brasato alla Guinness	76

Per la pasta

Impasto per la pasta	184
----------------------	-----

Pesti

Noce, pecorino e prezzemolo	174
Pesto rosso	174
Pinoli, basilico e parmigiano	174
Pesto di rucola	174

Pollo e dintorni

Pollo alla tequila	70
Pollo thai	70
Il brodo di pollo della mia mamma	70
Pollo arrosto all'inglese	70
"Korma" di coda di rospo	72
Riso alla curcuma	72

Prima colazione all'inglese

Uova strapazzate, bacon e champignons	38
---------------------------------------	----

Qualcosa di speciale

Anatra in gelatina con aglio e scalogno caramellati	128
Parmentier di sanguinaccio alle nocciole	128
Foie gras fresco in padella al caramello balsamico	128
Cappone alle spugnone	128
Terrina ai due formaggi e al pane nero	130
Frutti d'inverno con frutta secca alle spezie	134
Gratin leggero di frutta	134
Sushi di frutta	134

Millefoglie al cioccolato con bucce di clementine candite	138
Vasetti di cioccolato	138
Crostata "solo cioccolato"	138
La mattonella al cioccolato di Virginie	138

Salse calde

Salsa alla soia e alle arachidi	164
Bread sauce	164
Salsa di pomodoro	164
Salsa alla carbonara	164

Salse fredde

Salsa verde	166
Mojo cubano	166
Salsa agrodolce	166
Salsa alle olive, alle arance e alle cipolle	166

Sandwiches

Pane polare e salmone affumicato	30
Pita, feta e olive	30
Pane inglese al cetriolo	30
Bagel dolci o salati	30

Tartine, bruschette e crostini

Peperoni arrostiti, olio d'oliva e basilico	34
Foie gras ai due fichi	34
Mandorle e basilico	34
Toma e confettura di ciliege nere	34
Pancetta e uva	34
Coppa, albicocche secche e pinoli	34
Foie gras fresco	34
Pecorino, fichi freschi e miele	34
Asparagi, melone e pinoli tostiti	36
Salmone affumicato, uova di salmone e panna liquida	36
Coleslaw e barbabietola rossa	36
Champignons, uva e prezzemolo	36
Pomodori, hummus e aglio arrostito	37
Pesca e pancetta	37
Pera seccata e roquefort	37
Germogli di spinaci, prosciutto e uva	37

Torte dolci e salate

Tartellette ai lamponi e ai due cioccolati	22
Torta salata alle cipolle rosse	22
Crostata agrodolce agli ortaggi grigliati	22
Tarte aux mirabelles al burro salato	22
"Big Al"	24

Variazioni sugli ortaggi

Ortaggi arrostiti	176
Pomodori caramellati	176

Variazioni sulle capesante

Capesante marinate all'olio d'oliva	106
Capesante arrostiti al burro salato	106
Velouté di carote al cumino e capesante	106
Capesante ai marroni	106

Veloutés raffinate

Velouté di porri alle ostriche	102
Velouté di cantarelli e salmone affumicato	102
Velouté di scampi all'anice stellato	102
Zuppa fredda di cetriolo	102

Vinaigrette che fanno la differenza

Al timo, al rosmarino e all'aceto di vino	178
Alla libanese	178
All'aceto balsamico	178
Al limone e al prezzemolo	178
Alla tapenade	178
Alla thailandese	178

Zuppe di 4 colori

Zuppa di spinaci	62
Zuppa fredda alle barbabietole rosse e alle mele	62
Zuppa gialla	62
Zuppa fredda ai peperoni grigliati	62

Zuppe e veloutés

Zuppa alla pescatora "chowder"	60
Velouté di asparagi al foie gras	60
Velouté di stilton e bacon	60
Velouté di porcini al tartufo	60

... per finire

Losanghe allo stilton e alle due albicocche	80
Crumble alle mele e alle arance	80
Mele infornate alle mandorle e mascarpone al miele	80
Fichi arrostiti al miele di rosmarino	80
Fonduta al cioccolato	84
Il dolce fondente di Nathalie	84

Trish Deseine

piccoli spuntini tra amici

Fotografie di Marie-Pierre Morel



picnic • stuzzichini • cene in cucina • cene più chic • cioccolato fatto in casa

*Più di 140 ricette
per ricevere con eleganza e semplicità in tutte le occasioni*

“Piccoli spuntini tra amici” ha ricevuto, nell’anno 2001, il Premio Ladurée e il Premio SEB per il miglior libro di cucina



Guido Tommasi Editore



ISBN 88 86988 47 8
28,00 € i.i.