

donna hay



ricevere in un istante



sommario

introduzione 6

1 in settimana 8

2 sabato sera 40

3 pranzo della domenica 72

4 occasioni speciali 104

5 barbecue + brunch 148

glossario 180

indice 186

introduzione

Una delle cose che amo di più è sedermi a tavola con amici e familiari e osservarli mentre si gustano il pranzo, bevono dell'ottimo vino e fanno conversazione. I bei ricordi sono fatti di queste cose. Ma viviamo in un mondo frenetico e spesso l'idea di cucinare per dodici, sei ma anche solo per due persone può sembrare fin troppo impegnativa. Ecco perché ho raccolto queste ricette semplici ma speciali che renderanno i vostri inviti a pranzo, a cena o per il barbecue un'occasione memorabile. Con questo libro, ricevere non sarà più uno stress ma solo un piacere. Ogni menu, che comprende antipasto, piatto principale, contorno e dessert, è presentato in modo molto chiaro per poter scegliere subito quello che fa per voi. E non ci sono solo ricette: ogni capitolo fornisce semplici suggerimenti di stile che si realizzano in un attimo e saranno il tocco finale perfetto per la vostra tavola. Quindi scegliete il menu, invitate gli amici e divertitevi.

Donna



CENA ESTIVA

antipasto

fichi con ricotta, prosciutto
e aceto balsamico caramellato

piatto principale

costolette di vitello all'origano
e limone confit con purè all'aglio

contorno

zucchine al pangrattato

dolce

tortine ricche al cioccolato
con panna ai lamponi



fichi con ricotta, prosciutto e aceto balsamico caramellato



costolette di vitello all'origano e limone confit con purè all'aglio

capesante su wonton croccanti

20g di burro
½ cucchiaino di scorza di limone grattugiata finemente
4 capesante, pulite
sale e pepe nero macinato
1 cipollotto, a julienne
wonton croccanti
4 sfoglie per wonton*
olio vegetale per friggere

Per i wonton croccanti, ricavate un disco da ciascun wonton usando un tagliabiscotti rotondo di 5cm. Eliminate i ritagli. Scaldate un dito di olio in una casseruola su fuoco alto. Cuocete i wonton due alla volta finché sono croccanti e dorati. Scolateli su carta da cucina e metteteli da parte. Scaldate una padella su fuoco alto. Fondeteci il burro. Unite la scorza di limone e mescolate. Salate e pepate le capesante, mettetele in padella e cuocetele 20–30 secondi per lato o finché sono cotte. Mettete un po' di cipollotto su ogni wonton e disponeteci sopra una capesante. Versateci sopra un po' del sughetto di cottura e servite con un drink per l'aperitivo. Per 2.

insalata di zucchine e mozzarella di bufala

1 zuccina verde piccola, affettata finemente per il lungo
1 zuccina gialla piccola, affettata finemente per il lungo
3 cucchiaini di foglioline di menta
1 cucchiaio e ½ di olio d'oliva
1 cucchiaio e ½ di succo di limone
½ cucchiaino di zucchero semolato
sale e pepe nero macinato
1 mozzarella di bufala da 130g, tagliata a metà

Mettete in una ciotola le zucchine e la menta. Emulsionate l'olio, il succo di limone, lo zucchero, il sale e il pepe, versate sull'insalata e mescolate bene. Distribuite nei piatti di portata e sistemateci sopra la mozzarella. Per 2.

aragosta con burro ai pistacchi e limone confit

2 code di aragosta da 250g, tagliate a metà e pulite
1 limone, tagliato a metà
burro ai pistacchi e limone confit
80g di burro, ammorbidito
40g di pistacchi non salati tritati finemente
1 cucchiaio e ½ di scorza di limone confit*, tritata finemente
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe nero macinato

Per il burro ai pistacchi e limone confit, mettetelo in una ciotola il burro, i pistacchi e la scorza di limone, il prezzemolo, il sale e il pepe e mescolate bene. Spalmate il burro sulla polpa dell'aragosta e mettetelo su una teglia. Cuocete sotto il grill già caldo per 8 minuti o finché l'aragosta è cotta. Servite con il limone e le frittelle di patate croccanti (pag.112). Per 2.

Pesce e crostacei devono essere sempre freschissimi. Comprate le capesante e le aragoste al mercato o dal pescivendolo all'ultimo momento, per quanto possibile. Dal pescivendolo, dovranno essere conservate nel ghiaccio, non nell'acqua. La polpa deve essere bianca e soda e avere odore di mare. Controllate anche le chele dell'aragosta: devono essere di colore vivace. Se preferite, usate i gamberi al posto delle capesante e sostituite l'aragosta con filetti di pesce bianco a polpa soda.



aragosta con burro ai pistacchi e limone confit

a

aglio
 antipasto marinato
 con aglio e salvia 94
 bistecche con burro
 all'aglio 22
 costolette di agnello arrosto
 all'aglio 86
 costolette di vitello
 all'origano e limone confit
 con purè all'aglio 62
 fagiolini con aglio
 e pomodoro 98
 pollo arrosto all'aglio 58
 agnello
 agnello arrosto
 all'origano 30
 agnello speziato con
 condimento al tahini 166
 costolette di agnello arrosto
 all'aglio 86
 antipasto marinato con aglio
 e salvia 94
 aragosta con burro
 ai pistacchi
 e limone confit 110
 asparagi
 asparagi bianchi
 con taleggio 50
 asparagi con salsa olandese
 semplice al limone 22
 insalata di asparagi
 alla griglia 154

b

biscotti
 biscotti alle mandorle con
 sorbetto al lime e tequila
 162
 macarons alle mandorle
 farciti al cioccolato
 tartufato 140
 sandwich di frolla
 con le fragole 34
 bistecche
 con aioli al limone 154
 con burro all'aglio 22
 brownies al cioccolato
 e lamponi 94
 bruschetta
 con funghi e ricotta 158
 con pesche al forno 14

C

caffè con cioccolato
 e liquore 118

caffè freddo 179
 calamari sale e pepe 128
 capesante su wonton
 croccanti 110
 cioccolato
 brownies al cioccolato
 e lamponi 94
 torta a strati cioccolato
 e nocciole 124
 tortine ricche al cioccolato
 con panna ai lamponi 62
 tortini fondenti
 al cioccolato 22
 cocco
 insalata di pollo con
 condimento al cocco 54
 noodles in brodo speziato
 al cocco 90
 prugne con crumble
 al cocco 66
 sandwich di gelato
 al cocco e lime 18
 cocktail 130, 134
 cocktail di gamberi 116
 condimenti – *vedi* salse
 e condimenti
 coppette di panna cotta
 alla vaniglia
 con lamponi 140
 costolette
 di agnello arrosto all'aglio 86
 di maiale con barbabietole
 e cipollotti 116
 di vitello all'origano
 e limone confit
 con purè all'aglio 62
 cotolette in crosta
 di olive nere 98
 crostacei e frutti di mare
 aragosta con burro
 ai pistacchi e limone
 confit 110
 calamari sale e pepe 128
 capesante su wonton
 croccanti 110
 cocktail di gamberi 116
 gamberi speziati
 al cocco 128
 crostini
 caramellati con i fichi 50
 con roast beef
 e crema di rafano 134
 fondenti al prosciutto
 crudo 130
 cupcakes
 alla lemon curd 142

d

dolci al cucchiaino
 coppette di panna cotta
 alla vaniglia
 con lamponi 140
 fool al rabarbaro
 e meringa 82
 panna cotta yogurt
 e limone 30
 pesche e lamponi
 con crema al forno 112
 pudding semplici
 al limone 78
 soufflés semplici al frutto
 della passione 58
 trifle alle pesche e frutto
 della passione 154

f

fagiolini con aglio
 e pomodoro 98
 fichi
 crostini caramellati
 con i fichi 50
 fichi con ricotta, prosciutto
 e aceto balsamico
 caramellato 62
 pie ai fichi 86
 finocchio
 insalata di finocchio
 e prezzemolo 94
 insalata di sedano rapa
 e finocchio 66
 fool al rabarbaro
 e meringa 82
 formaggio di capra
 insalata di formaggio
 di capra e peperoni
 dolci 98
 pomodori arrosto
 con crostini al
 formaggio di capra 116
 sfogliatine al formaggio
 di capra 66
 fragole
 sandwich di frolla
 con le fragole 34
 sfogliatine alle mele
 e fragole 170
 frittata ai tre formaggi 170
 frittelle
 con zucchero
 e limone 174
 di carote e pastinache con
 formaggio di capra 136
 di patate croccanti 112

di pesce semplici 90
 frolla e sfoglia
 mini tarte tatin
 alle mele 142
 pie ai fichi 86
 pie di pollo e porri 82
 sandwich di frolla
 con le fragole 34
 sfogliatine al formaggio
 di capra 66
 sfogliatine all'ananas
 caramellato 46
 sfogliatine alle mele
 e fragole 170
 sfogliatine croccanti
 ai quattro formaggi 136
 sfogliatine semplici
 con porri e ricotta 94

g

gamberi
 cocktail di gamberi 116
 gamberi speziati
 al cocco 128
 gelato
 sandwich di gelato
 al cocco e lime 18
 tiramisù di gelato 26
vedi anche 36–37
 glassa – *vedi* salse
 e condimenti
 granita al tè verde
 e menta 90

h

haloumi in foglie di vite 26

i

insalate
 insalata con cialde
 di parmigiano 14
 insalata con melanzane
 grigliate e cannellini 166
 insalata con pane
 tostato 78
 insalata di asparagi
 alla griglia 154
 insalata di avocado
 e ceci 162
 insalata di feta
 in padella 30
 insalata di finocchio
 e prezzemolo 94
 insalata di formaggio
 di capra e peperoni
 dolci 98

insalata di noodles
con anatra
e peperoncino 54
insalata di patate estiva 158
insalata di pollo con
condimento al cocco 54
insalata di sedano rapa
e finocchio 66
insalata di spinacini,
fagiolini e mandorle 122
insalata di zucchine e
mozzarella di bufala 110
noodles con arachidi
e coriandolo 18
pancetta con pere
e gorgonzola 86
involtini di carta di riso
con maiale al sesamo 130

I

lamponi
brownies al cioccolato
e lamponi 94
coppette di panna cotta
alla vaniglia
con lamponi 140
mango e lamponi
in sciroppo all'acqua
di rose 174
pesche e lamponi
con crema al forno 112
limone
bistecche con aioli
al limone 154
costolette di vitello
all'origano e limone confit
con purè all'aglio 62
cupcakes
alla lemon curd 142
frittelle con zucchero
e limone 174
panna cotta yogurt
e limone 30
pasta con limone, ricotta
e piselli 34
pollo al peperoncino, aglio
e limone 26
pudding semplici
al limone 78
spinaci al burro e limone 86
linguine con tonno crudo,
limone e peperoncino 58

M

macarons alle mandorle
farciti al cioccolato

tartufato 140
maiale
costolette di maiale
con barbabietole
e cipollotti 116
crostini fondenti al
prosciutto crudo 130
involtini di carta di riso con
maiale al sesamo 130
maiale caramellato
al peperoncino su
insalata di cetrioli 46
maiale speziato al salto 90
trecce di bacon croccante
e rosmarino 170
mandorle

biscotti alle mandorle
con sorbetto al lime
e tequila 162
insalata di spinacini,
fagiolini e mandorle 122
macarons alle mandorle
farciti al cioccolato
tartufato 140
tortine ai datteri e mandorle
con sciroppo
all'arancia 166
yogurt alle mandorle e
sciroppo d'acero 174
mango e lamponi in sciroppo
all'acqua di rose 174

manzo
bistecche con aioli
al limone 154
bistecche con burro
all'aglio 22
crostini con roast beef
e crema di rafano 134
manzo avvolto nel bacon
con glassa al vino
rosso 50
mele
mini tarte tatin alle mele 142
sfogliatine alle mele
e fragole 170
tortini caldi alle mele
e cannella 98
melone con sciroppo
alla citronella 54
mini tarte tatin alle mele 142
muesli con frutti di bosco 174

N

noodles
insalata di noodles con
anatra e peperoncino 54

noodles con arachidi
e coriandolo 18
noodles in brodo speziato
al cocco 90

P

pancetta con pere
e gorgonzola 86
panna cotta
coppette di panna cotta
alla vaniglia
con lamponi 140
panna cotta yogurt
e limone 30
pannocchie con peperoncino
e lime 154
pasta
linguine con tonno crudo,
limone e peperoncino 58
pasta con limone, ricotta
e piselli 34
patate
frittelle di patate
croccanti 112
insalata di patate
estiva 158
patate all'aneto 30
patate arrosto
croccanti 14
patate in salsa verde 58
purè ai porcini 50

pesce
carpaccio di salmone
con condimento
al campari 124
frittelle di pesce semplici 90
linguine con tonno crudo,
limone e peperoncino 58
pesce croccante con
accompagnamento
piccante 162
pesce croccante
con glassa allo zenzero
e peperoncino
ed erbe thai 54
salmone affumicato su
frittatine alle erbe 134
salmone croccante
al pepe 66
vedi anche crostacei e
frutti di mare

pesche
bruschetta con pesche
al forno 14
pesche avvolte nel
prosciutto crudo 34

pesche e lamponi
con crema al forno 112
trifle alle pesche e frutto
della passione 154
pesche noci in padella
con yogurt caramellato 158
pie
ai fichi 86
di pollo e porri 82
piselli
pasta con limone, ricotta
e piselli 34
piselli al burro e menta 82
pisellini con sesamo
e sale 18
pollo
cotolette in crosta
di olive nere 98
insalata di pollo con
condimento al cocco 54
pie di pollo e porri 82
pollo al limone e aceto
balsamico 158
pollo al peperoncino, aglio
e limone 26
pollo al peperoncino
e citronella 128
pollo arrostito
con pastinache
caramellate 78
pollo arrosto all'aglio 58
pollo speziato al salto 18
quesadillas con pollo, lime
e coriandolo 162
raviolini di pollo con glassa
al peperoncino 134
sandwich di pollo 140
wonton croccanti
con pollo thai 46
pomodori
fagiolini con aglio
e pomodoro 98
pomodori arrosto
alle erbe 170
pomodori arrosto
con crostini al
formaggio di capra 116
zuppa di pomodori
e peperoni 82
prugne con crumble
al cocco 66
purè ai porcini 50

R

risotto al forno
al parmigiano 122

S

salmone
carpaccio di salmone con
condimento al campari 124
salmone affumicato
su frittatine alle erbe 134
salmone croccante al pepe 66
salse e condimenti
accompagnamento
piccante 162
aceto balsamico
caramellato 62
aioli al limone 154
burro all'aglio 22
condimento al campari 124
condimento al cocco 54
condimento al tahini 166
crema di rafano 134
glassa al peperoncino 134
glassa al vino rosso 50
glassa allo zenzero
e peperoncino 54
lemon curd 142
panna ai lamponi 62
salsa ai pomodorini 124
salsa olandese semplice
al limone 22
salsa verde 58
sciroppo all'arancia 166
sciroppo alla citronella 54
yogurt caramellato
sandwich di frolla
con le fragole 34
sandwich di gelato
al cocco e lime 18
semifreddo all'acqua di rose
con torrone 118
sfoglia – *vedi* frolla e sfoglia
sfogliatine all'anas
caramellato 46
sfogliatine croccanti
ai quattro formaggi 136
sfogliatine semplici con porri
e ricotta 94
soufflés semplici al frutto
della passione 58
spinaci
insalata di spinacini,
fagiolini e mandorle 122
spinaci al burro e limone 86
t
tabulè con menta e feta 166
torte e tortini
cupcakes
alla lemon curd 142

torta a strati cioccolato
e nocciole 124
tortine ai datteri e mandorle
con sciroppo
all'arancia 166
tortine ricche al cioccolato
con panna ai lamponi 62
tortini caldi alle mele
e cannella 98
tortini fondenti
al cioccolato 22
trecce di bacon croccante
e rosmarino 170
trifle alle pesche e frutto
della passione 154

V

verdure al cartoccio 78
verdure alla citronella 46
vitello
costolette di vitello
all'origano e limone confit
con purè all'aglio 62
vitello al forno in salsa
di pomodorini 124
vitello con olive e pinoli 14

W

wonton
capesante su wonton
croccanti 110
wonton croccanti
con pollo thai 46

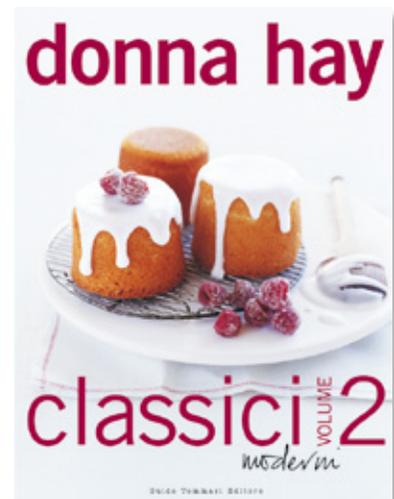
y

yogurt
alle mandorle e sciroppo
d'acero 174
panna cotta yogurt
e limone 30
pesche noci in padella con
yogurt caramellato 158

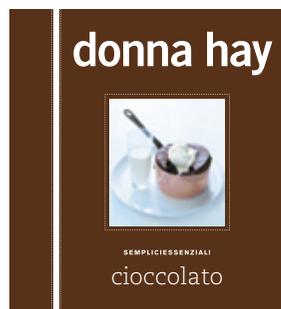
Z

zucchine
insalata di zucchine e
mozzarella di bufala 110
zucchine al pangrattato 62
zuppe
noodles in brodo speziato
al cocco 90
zuppa di pomodori
e peperoni 82

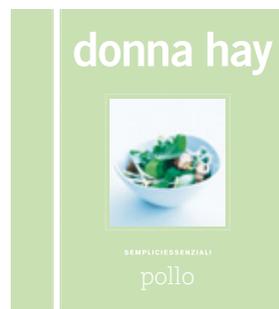
donna hay



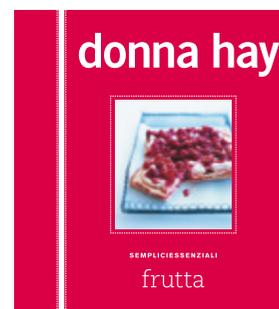
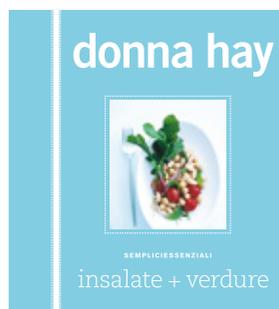
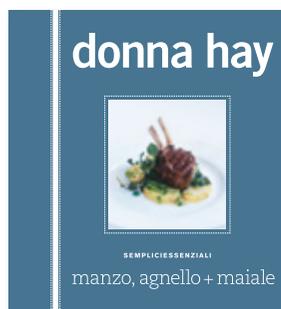
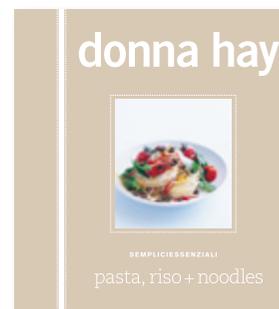
SEMPLICIESSENZIALI



in preparazione



in preparazione



Nelle migliori librerie



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



ISBN 978-88-95092-966
28,00 € i.i.