

PENTOLE **MAGICHE**



**RICETTE
TUTTO IN UNO**
*incredibili
e deliziose*

PICCOLI SPUNTINI

Guido Tommasi Editore
dal 1999

SABRINA FAUDA-RÔLE
FOTOGRAFIE DI AKIKO IDA

Sabrina Fauda-Rôle
Fotografie di Akiko Ida

PENTOLE MAGICHE



Guido Tommasi Editore
dal 1999

SOMMARIO

PASTA

Pasta con roquefort e pancetta	6
Pasta al confit d'anatra.....	8
Pasta con prosciutto e butternut.....	10
Pasta con tonno e tapenade	12
Pasta con tonno e ceci	14
Pasta con salmone e zenzero	16
Maccheroni e formaggio.....	18

RISO E CEREALI

Risotto ai porcini.....	20
Riso con gamberetti e ananas	22
Riso con pollo e asparagi.....	24
Bulgur con champignon	26

GRATIN

Gratin dauphinois con haddock.....	28
Gratin di melanzane.....	30
Gratin di verdure antiche.....	32
Lasagne alle zucchine.....	34
Cannelloni al prosciutto.....	36
Ravioli con caprino.....	38
Patate con pancetta.....	40
Ratatouille	42

VERDURE

Curry di verdure.....	44
Dahl con zucca.....	46
Chili vegetariano.....	48

STUFATI

Salsiccia e lenticchie.....	50
Paella	52
Bollito thai	54
Blanquette di vitello.....	56
Gallina lessa.....	58

ZUPPE

Zuppa di pomodori e grano	60
Zuppa al pesto	62

DOLCI

Riso al latte.....	64
Mele candite	66
Cookie	68
Dolce morbido al cioccolato	70

PASTA CON TONNO E TAPENADE

4 PERSONE / 15-20 MIN



INGREDIENTI

250 g di linguine
150 g di pomodori ciliegino
400 g di filetti di tonno in olio d'oliva
100 g di tapenade nera
1 cipolla affettata
1 spicchio d'aglio affettato
le foglie di 8 ciuffi di menta

½ cucchiaino di sale
2 macinate di pepe
parmigiano grattugiato, per servire
750 ml d'acqua

RICETTA

Mettete tutti gli ingredienti in una cocotte o una casseruola grande (compreso l'olio dei filetti di tonno) iniziando dalla pasta e terminando con l'acqua. Cuocete per 15-20 minuti a fuoco medio mescolando regolarmente. Alla fine dovranno rimanere 2 cm di liquido. Servite con parmigiano grattugiato.



GRATIN DI MELANZANE

4 PERSONE / 30 MIN



INGREDIENTI

300 g di melanzane a fette grigliate
surgelate (o marinate e sgocciolate)
500 g di coulis di pomodori
1 cipolla grande affettata
1 spicchio d'aglio tritato
100 g di pancetta affumicata a fette
200 g di mozzarella tagliata
a fette di 5 mm
1 cucchiaino di origano
1 pizzico di zucchero
50 g di parmigiano grattugiato
+ un po', per servire
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
2 cucchiaini di sale
2 macinate di pepe

RICETTA

Distribuite la cipolla in una cocotte a fondo spesso. Cospargete di zucchero. Aggiungete uno strato di melanzane, metà della pancetta affumicata, metà del coulis di pomodori, metà dell'aglio tritato, metà della mozzarella, 1 cucchiaino di sale e 1 macinata di pepe. Ripetete l'operazione una seconda volta, cospargete di parmigiano grattugiato e di origano. Irrorate di olio extravergine d'oliva. Cuocete a fuoco basso con il coperchio per 25-30 minuti. Servite con parmigiano grattugiato.



RATATOUILLE

6 PERSONE / 1 ORA



INGREDIENTI

1 cipolla grande affettata
2 peperoni piccoli (1 rosso
e 1 giallo) tagliati a striscioline
2 melanzane tagliate a fette di 5 mm
2 zucchini piccole tagliate a fette sottili
2 pomodori affettati
2 spicchi d'aglio affettati
6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
70 g di concentrato di pomodori
400 ml d'acqua
6 rametti di timo
12 foglie di basilico
3 foglie di alloro
1 cucchiaino di zucchero
½ cucchiaino di sale
2 macinate di pepe

RICETTA

Distribuite la cipolla in una cocotte a fondo spesso. Cospargete di zucchero. Sistemate in verticale nella cocotte le fette e le striscioline di verdure. Distribuitevi il concentrato di pomodori. Aggiungete il timo, l'alloro, il basilico e l'aglio affettato; salate, pepate, irrorate di olio extravergine d'oliva e aggiungete l'acqua. Cuocete per 45 minuti coperto a fuoco basso, poi togliete il coperchio e cuocete per altri 15 minuti.



DOLCE MORBIDO AL CIOCCOLATO

4 PERSONE / 10 MIN + RIPOSO 20 MIN



INGREDIENTI

100 g di cioccolato da pasticceria
con il 70% di cacao, tritato
80 g di farina
80 g di zucchero
2 uova
100 g di burro salato tagliato a pezzettini

RICETTA

Cuocete tutti gli ingredienti in una cocotte a fondo spesso su fuoco molto basso. Mescolate continuamente con una frusta o una spatola di legno fino a quando il burro e il cioccolato non sono sciolti. Coprite e cuocete per 5-7 minuti sempre su fuoco bassissimo.

Togliete dal fuoco e asciugate la condensa che si è creata sotto il coperchio. Chiudete la cocotte e fate riposare per 20 minuti. Servite tiepido.





12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 163 9



9 788867 531639

www.guidotommasi.it

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999