

# Cocotte all'italiana



Barbara Torresan

Guido Tommasi Editore

*Grazie a Staub per averci gentilmente fornito le cocotte.*

*Grafica: Tommaso Baccocchi*

*Testi: Barbara Corresan*

*Redazione: Giusy Marzano, Laura Fosi*

*Fotografie: Alessandro Guerani*

© Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2011 - Tutti i diritti riservati

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN 978 88 96621 431

Stampato in Cina.

# Sommario

Introduzione .....	5
Primi piatti .....	6
Piatti unici .....	20
Carne .....	30
Pesce .....	42
Per vegetariani .....	50
Dolci .....	52
I consigli più golosi .....	62



# Introduzione

Portate in tavola gusto, colore e allegria. Come? Con una cocotte, naturalmente!

Belle, versatili e funzionali, rinnoveranno il vostro modo di cucinare e di presentare i piatti. Le potenzialità sono infinite, vi servirà solo fare ricorso alla vostra fantasia, o meglio ancora alle ricette di questo libro! Vediamo, cosa mai potreste cucinarci?

Una saporita zuppa di cipolle, o magari un bel piatto di orecchiette con polpettine, il pollo alla cacciatora, il caciucco, un morbido spezzatino, ma anche un dolce in cui affondare il cucchiaino, perché no?

Sono tutte ricette testate e di sicura riuscita, rigorosamente italiane, pescate a piene mani dalla nostra tradizione culinaria per riportarle in tavola rispettandone i sapori e gli ingredienti e lasciando spazio a una presentazione moderna e divertente.

# Pasta e fagioli

Per 4 persone

1 carota

1 cipolla astigiana

1 scalogno di Romagna IGP

1 costa di sedano

1 spicchio d'aglio

500 g di fagioli borlotti  
precedentemente lessati con una  
foglia di alloro

100 g di prosciutto crudo a dadini

100 g di tagliatelle fresche

olio extravergine d'oliva

brodo vegetale

sale e pepe

*Ecco un piatto rustico e generoso, ideale per scaldare il cuore e lo stomaco.*

- Tritate finemente le verdure nel mixer e fatele rosolare in una cocotte calda con un po' di olio e uno spicchio d'aglio intero (che poi toglierete).
- Aggiungete il prosciutto a dadini e lasciate rosolare.
- Unite i fagioli alle verdure rosolate, mescolate per amalgamare i sapori e coprite tutto con il brodo vegetale. Lasciate cuocere qualche minuto, poi prelevate metà della zuppa e frullatela o passatela con il passaverdure. Rimettete il tutto nella cocotte e aggiungete le tagliatelle.
- Dopo 3 minuti spegnete il fuoco e incoperchiate per qualche minuto. Regolate di sale e di pepe, condite con un filo di olio a crudo e servite. Se volete, potete aggiungere del pane tostato e profumato con uno spicchio d'aglio.

*Le tagliatelle si possono sostituire con dei crostini di pane precedentemente fritti nel burro o tostati sulla griglia, ma potete utilizzare anche la pasta corta.*





# Castagnaccio

Per 2 persone

250 g di farina di castagne

250 ml di acqua

50 g di pinoli

50 g di uvetta ammorbidita  
in poco liquore

2 cucchiaini di zucchero

1 pizzico di sale

la scorza grattugiata di 1 arancia

1 rametto di rosmarino

olio extravergine d'oliva

*È un dolce tipicamente autunnale, morbido dentro e con una bella crosticina fuori. Un fine pasto semplice e nutriente.*

- Scaldate il forno a 200°C. Setacciate in una ciotola la farina di castagne, aggiungete l'acqua e mescolate sino a ottenere una pastella. Unite 3 cucchiaini di olio extravergine e tutti gli altri ingredienti, tranne il rosmarino, mescolando per amalgamare bene il tutto.

- Ungete di olio due cocotte di ghisa, versate il composto, cospargete la superficie con olio, rosmarino e pinoli. Infornate fino a quando sulla superficie non si formerà una croccante screpolatura.

*Servite freddo, spolverizzato di zucchero a velo e, a piacere, con un cucchiaino di ricotta freschissima.*

# Indice delle ricette

Brasato al barolo	34	Minestra di lenticchie con dadini di cotechino	18	Riso con salsiccia e salvia	10
Caciucco	45	Moscardini in umido	46	Riso e latte alla vaniglia	53
Caponata	29	Mozzarella al pomodoro	50	Sarde in saor	49
Castagnaccio	57	Orecchiette con polpettine	6	Spezzatino all'italiana con piselli, patate e funghi	30
Costolette d'agnello al timo	37	Pasqualina con uova di quaglia	22	Tapulone	38
Crema al forno	58	Pasta e fagioli	14	Tenerina	61
Gattò di patate	21	Peperoni ripieni	26	Tortini di pane	54
Gnocco alla romana con cuore lombardo di taleggio	17	Polenta e funghi	25	Vellutata di zucca	13
Il Coniglio di nonno Alfeo	33	Ragù all'italiana	41	Zuppa di cipolle	9
				Zuppetta di vongole e cozze	42



Una raccolta di ricette classiche o creative, per il pranzo di tutti i giorni o per le occasioni speciali, dolci o salate, per tutta la famiglia o monoporzione. Chic e di tendenza, la cocotte vi sorprenderà ogni volta... Per tutte le occasioni, tutti i gusti, tutte le voglie!



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 431

