

PANTONE FOODMOOD

Guido Tommasi Editore

PANTONE

FOODMOOD

sommario

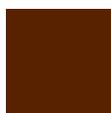


ricette

tartine speziate	16
polenta gialla e nera	18
cialde di parmigiano con risotto giallo	20
uova di quaglia tartufate	22
linguine al limone	24
insalata russa destrutturata	26
budino di mango con panna cotta	28
tarte citron	30



gazpacho	38
cheddar con confetture aromatiche	40
frittata con insalata di radicchio e noci	42
triglia su pavé di patate dolci	44
insalata di carote con kefta	46
macedonia croccante	48



pollo in salsa teriyaki con fagioli neri	56
hamburger quadrato con chips	60
hamburger veg	61
pissaladière	62
semifreddo al caffè	66
brownies&whities	68
tiramisù	70
torta fondente al cioccolato	74



aspic al pomodoro	80
tris di tartine	82
square pizza	87
bulgur con melagrana e pistacchi	88
pollo tandoori con riso basmati	90
meringata con fragoline	92



tartare di tonno e guacamole	98
nigiri set	100
salmone scottato con riso venere	104
tartare di orata e petali di rosa	106
cake pops	108
triscake	112



cavolo con polpettine di ceci	118
ravioli di barbabietola e di zucca	120
insalata di polpo con purè viola	124
budino di uva fragola	126
cheesecake di mirtilli	128



insalatina con fiori di borragine	136
risotto blu al cavolo e mela verde	138
sablée di acciughe	140
biscottini di pasta frolla	142
donuts	144



passato di spinaci + crema di piselli	154
vellutata di asparagi + biscotti salati	155
mezzemaniche ai broccoli e ricotta	156
lonza di maiale ai sesami	158
torta salata di asparagi	160
long cake di spinaci e pinoli	162
tortini verde pistacchio	164

disegni	169
checklist	274
menu	280

triglia su pavé di patate dolci

per 4 persone

tempo di preparazione: 30 min

tempo di cottura: 15 min

difficoltà: media

2 patate dolci
20 filetti di triglia
burro
olio extravergine di oliva,
a piacere
1 limone bio
sale
bacche di pepe rosa

Tagliate a rondelle le patate, disponetele su una placca rivestita di carta forno, spennellatele con poco olio e cuocete a 180 °C per 15 minuti.

Prendete i filetti di triglia ed eliminate eventuali spine aiutandovi con una pinzetta. Sciacquateli sotto l'acqua corrente e asciugateli tamponando con carta da cucina.

Fate fondere il burro in una piccola casseruola a fuoco basso.

Spennellate 4 filetti di triglia con il burro fuso, quindi cuoceteli in una padella antiaderente per 5 minuti, girandoli una volta sola.

Scolateli, passateli su carta da cucina, aggiustate di sale e tenete in caldo.

Ricavate dai restanti filetti la polpa e riducetela in dadolata.

Scaldate un filo di olio in una padella antiaderente, unite la dadolata, aromatizzate con 2 cucchiari di zeste che avrete ottenuto dal limone e fate cuocere per 3 minuti.

Disponete le patate in un unico strato su un foglio di carta forno, facendole sovrapporre leggermente. Tagliate con la punta di un coltello 4 rettangoli di 10 centimetri per 12, quindi trasferite delicatamente sui piatti di portata, aiutandovi con una spatola da cucina larga e con la paletta più bassa rispetto al manico che consente di sollevare facilmente il cibo, o con una spatola sfilatorta.

Mettete 4 filetti e la polpa di triglia sulla cialda di patate, poi condite con un filo di olio e spolverate con pepe rosa.



risotto blu al cavolo e mela verde

per 4 persone

tempo di preparazione: 15 min

tempo di cottura: 30 min

difficoltà: facile

240 g di riso superfino
400 g di cavolo rosso
1 scalogno
1 l di brodo vegetale
colorante naturale
per alimenti blu
30 g di burro
Parmigiano Reggiano
grattugiato
1 mela granny smith
succo di limone bio
rosmarino
4 cucchiaini di olio
extravergine di oliva
sale

Mondate il cavolo, tagliatelo a striscioline e fatelo appassire in una padella con un cucchiaino di olio per 10 minuti o fino a quando diventa morbido. Trasferitelo in un frullatore, aggiungete poco olio e acqua, poi frullatelo in modo da ottenere una crema omogenea.

Scaldare 2 cucchiaini di olio in una casseruola, unite lo scalogno tagliato a rondelle fini e cuocete finché non è trasparente.

Aggiungete il riso, mescolate e cuocete finché i chicchi diventano lucidi e trasparenti, quindi versate 2 mestoli di brodo bollente e continuate ad aggiungerne altro via via che viene assorbito. Circa a metà cottura unite la crema di cavolo, alcune gocce di colorante alimentare e aggiustate di sale.

Quando il risotto è al dente, toglietelo dal fuoco, aggiungete il burro e poco Parmigiano Reggiano e lasciate mantecare per 5 minuti.

Tagliate la mela a cubetti piccoli, spruzzate con poco limone e tenete da parte.

Appoggiate un coppapasta rettangolare di 5 centimetri per 7 su un piatto da portata e riempitelo con il risotto in modo da avere uno spessore di almeno 2 centimetri. Proseguite preparando in tutto 8 porzioni.

Aiutandovi con una pinza lunga, disponete sul riso i cubetti di mela creando una striscia di circa 2 centimetri, spolverate con poco rosmarino tagliato fine e servite.



torta salata di asparagi

per 4 persone

tempo di preparazione: 40 min + riposo

tempo di cottura: 40 min

difficoltà: media

2 mazzetti di asparagi
2 rotoli di pasta sfoglia
rettangolare
edamer a piacere
sale e pepe

besciamella al formaggio

25 g di burro
25 g di farina
250 ml di latte
25 g di emmental
noce moscata

Mondate gli asparagi, eliminate la base, sciacquateli rapidamente sotto l'acqua fredda, scottateli in acqua bollente salata per 2 minuti e teneteli da parte.

Per preparare la besciamella, fate fondere in un pentolino dal fondo pesante il burro e unitevi la farina setacciata senza smettere di mescolare finché il composto non comincia a schiumare.

Togliete dal fuoco e, sempre mescolando, unite il latte caldo, aggiustate di sale e aggiungete il formaggio tagliato a lamelle con una mandolina. Rimettete sul fuoco e cuocete per circa 10 minuti. Una volta pronta, insaporite la besciamella con noce moscata e tenete in caldo.

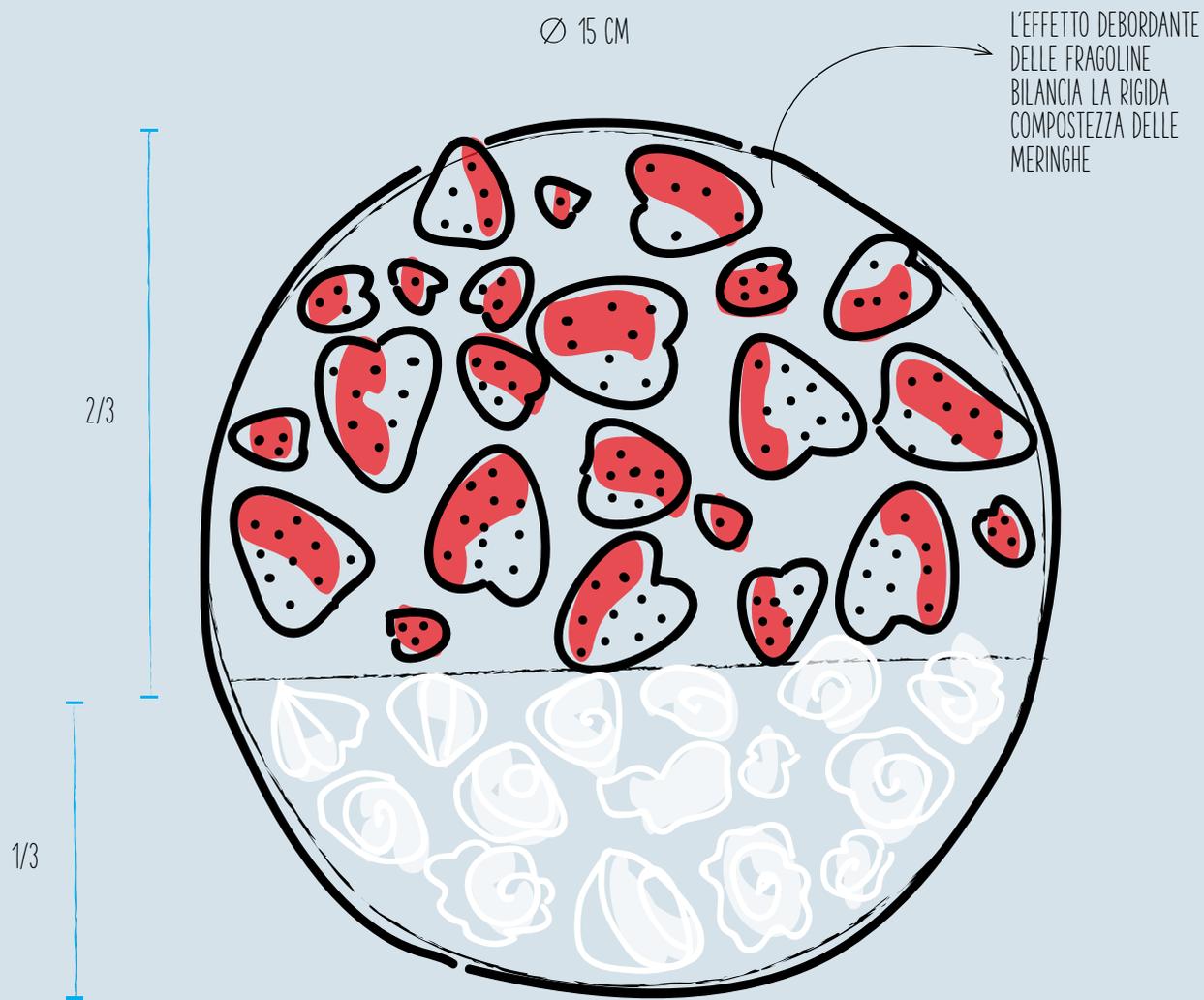
Stendete la pasta e ricavate 4 rettangoli di 12 centimetri per 17, quindi versate la besciamella, lasciando un piccolo bordo esterno.

Disponete gli asparagi su ciascuna torta e cuocete in forno a 180 °C per 30 minuti.

Una volta cotte, lasciate intiepidire le tortine salate, guarnite con una striscia sottile di edamer alta circa 3 centimetri, spolverate di pepe e servite.



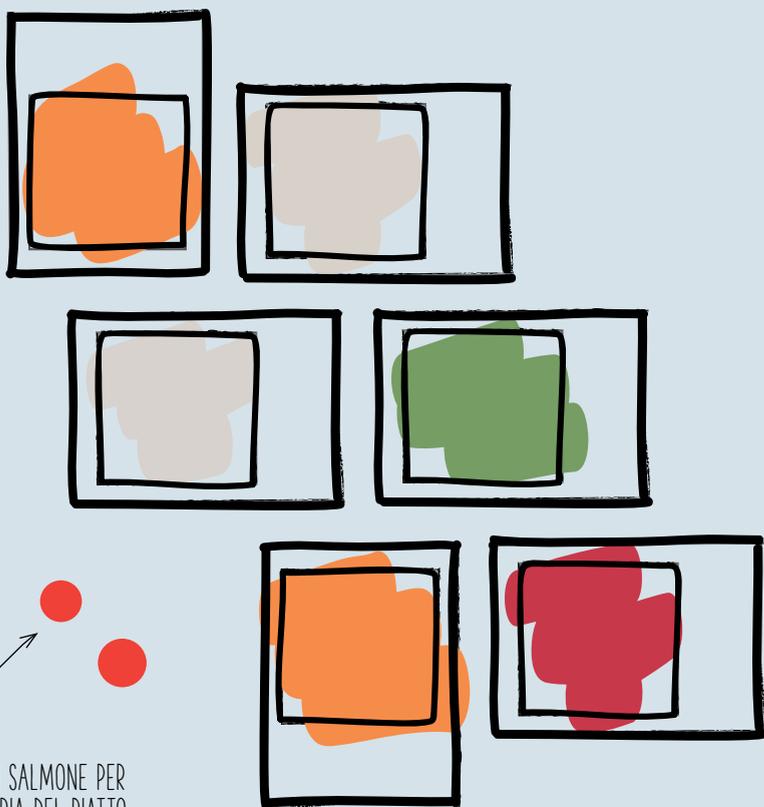
MERINGATA CON FRAGOLINE



DISEGNARE IL TONDO CON UNA MATITA SU UN FOGLIO DI CARTA FORNO IN MODO CHE FACCI DA TRACCIA PER LA COMPOSIZIONE DELLA TORTA. PER NON METTERE A CONTATTO LA GRAFITE CON GLI INGREDIENTI, GIRARE IL FOGLIO

NIGIRI SET

DISPORRE I NIGIRI FORMANDO
UNA COMPOSIZIONE GEOMETRICA



DECORARE CON UOVA DI SALMONE PER
BILANCIARE LA GEOMETRIA DEL PIATTO

TONNO

SALMONE

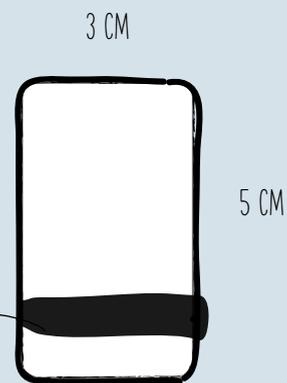
TOBIKO VERDE

TOBIKO ROSSO

UOVA DI LOMPO

TOBIKO ARANCIONE

TOSTARE IL TOFU IN PADELLA PER
RENDERLO PIÙ CROCCANTE



STRISCIA DI ALGA NORI

DESIGN YOUR FOOD

Guido Tommasi Editore