

THOMAS FELLER
Fotografie di Valéry Guédes

IN CROSTA

DI ARGILLA, DI SALE, DI ERBE,
DI PANE... PER UNA COTTURA
ORIGINALE E SAPORITA

Guido Tommasi Editore

SCRIGNO DI CAPELANTE

IN CROSTA
• DI PANE •

Per 4 persone

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 45 minuti

16 capesante + la loro conchiglia intera
350 g di pasta da pane/pizza (pagina 138 o pronta)

1 tuorlo

3 pastinache

500 ml di latte fresco intero

2 spicchi d'aglio

1 mazzo di prezzemolo

150 ml di crème fraîche liquida intera

Sale, pepe

Raschiate le pastinache e sbucciate gli spicchi d'aglio. Tagliateli a pezzi grandi. Mettete in una casseruola metà dell'aglio e le pastinache e aggiungete il latte. Portate a ebollizione e cuocete per 20 minuti. Scolate tenendo da parte il liquido e frullate finemente, aggiungendolo se necessario per ottenere una consistenza fine e cremosa. Aggiustate di sale e di pepe e tenete da parte.

In un'altra casseruola, portate a ebollizione la crème fraîche con l'aglio rimasto per 5 minuti. Aggiungete le foglie di prezzemolo, cuocete per 1 minuto e spegnete il fuoco. Frullate a lungo la crème fraîche e passatela attraverso un setaccio fine. Aggiustate di sale e di pepe.

Scaldare il forno a 180°C. Sbacquate e asciugate le capesante e le conchiglie. Mettete la purea di pastinaca al centro del guscio più grande. Adagiatevi la capesante e coprite con la crema al prezzemolo. Sovrapponete l'altro guscio. Ripetete l'operazione con i molluschi rimasti.

Con la pasta da pane formate dei rotoli sottili di 1 cm di diametro e lunghi 30 cm. Usateli per sigillare i gusci. Spennellateli con il tuorlo sbattuto. Infornate per 20 minuti. Servite subito con la crema di prezzemolo rimasta.

CONSIGLIO E VARIANTE

Per una ricetta più golosa, sostituite la pasta da pane con la pasta sfoglia.

Per intensificare il gusto marino della ricetta, aromatizzate la pasta o la crema di prezzemolo con un po' di alga nori essicata e tagliata a bastoncini sottili.



FILETTO DI MANZO WELLINGTON

IN CROSTA
• SFOGLIA •

Per 6 persone

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 40 minuti

Riposo: 10 minuti

750 g di pasta sfoglia (pagina 136
o 2 rotoli di pasta pronta)
+ farina per stendere
1 uovo sbattuto
800 g di filetto di manzo in un pezzo
unico dello stesso spessore
500 g di funghi misti (gallinacci, finferli,
champignon...)
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
25 g di burro
½ mazzo di cerfoglio
Sale, pepe

Estraete il filetto di manzo dal frigorifero 2 ore prima di iniziare la ricetta in modo che sia a temperatura ambiente.

Scaldare il forno a 200°C. Sbucciate e tritate l'aglio e gli scalogni. Sfogliate il cerfoglio. Eliminate i gambi terrosi dai funghi, lavateli e scolateli. In una padella grande calda, dorate il filetto di manzo su tutti i lati con il burro. Cuocete per 10 minuti. Togliete il filetto e aggiungete gli scalogni, l'aglio e i funghi. Cuocete per 10 minuti a fuoco vivace, mescolando spesso. Aggiustate di sale e di pepe e unite il cerfoglio tritato.

Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta sfoglia a uno spessore di 3 mm, dandole una forma rettangolare lunga 10 cm più del filetto di manzo e larga circa 30 cm.

Disponete i funghi nel senso della lunghezza sulla pasta. Adagiatevi il filetto di manzo. Ricoprite con il resto del rettangolo di pasta sfoglia e sigillate i bordi e le estremità. Decorate con i ritagli di pasta (pagina 144), spennellate con l'uovo sbattuto e infornate per 20 minuti. Sfornate il filetto, coprite con un foglio di alluminio e fate riposare per 10 minuti prima di servire.

CONSIGLIO

Accompagnate questa preparazione con un'insalata di soncino e noci e con senape di Digione di qualità.

VARIANTE

Siete più “di mare” che “di terra”? Sostituite il filetto di manzo con un filetto di tonno da 800 g e i funghi con una composta di pomodori gialli: sbucciate 2 pomodori gialli dopo averli sbollentati. Soffriggeteli con 1 spicchio d'aglio tritato in 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva finché la salsa non è densa. Aggiustate il sapore, unite 1 cucchiaino di olive nere denocciolate, 10 foglie di basilico tritate e 100 g di feta sbriciolata.



PASTICCIO PROVENZALE BIETOLE E CAPRINO

IN CROSTA
• BRISÉE •

Per 6 persone

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 60 minuti

Riposo: 4 ore

750 g di pasta brisée (pagina 139
o 2 rotoli di pasta pronta)
+ farina per stendere
1 mazzo di bietole
4 manciate di germogli di spinaci
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
50 g di pinoli
2 formaggi caprini piccoli
2 cucchiai di crème fraîche densa
100 ml di crème fraîche liquida
2 uova + 1 uovo sbattuto per dorare
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
Sale, pepe

Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta brisée e ricavate 2 dischi di 30 cm di diametro e 2-3 mm di spessore. Rivestite una tortiera con il primo disco e ponete in frigorifero per almeno 4 ore.

Scaldare il forno a 180°C. Lavate le bietole ed eliminate le coste (conservatele per un'altra ricetta) conservando solo il verde, quindi strizzatele e tagliatele. Lavate e centrifugate gli spinaci. Sbucciate e tritate l'aglio e la cipolla. In una padella grande soffriggete a fuoco medio nell'olio extravergine d'oliva la cipolla, i pinoli e l'aglio. Quando i pinoli cominciano a dorare, aggiungete gli spinaci e la parte verde delle bietole. Mescolate, coprite e cuocete per 15-20 minuti, mescolando spesso. Le bietole dovrebbero appassire e perdere la loro croccantezza.

In un'insalatiera sbattete energicamente i due tipi di crème fraîche, le uova, sale e pepe. Fuori dal fuoco aggiungete al composto di bietole e spinaci il formaggio tagliato a cubetti e la crema realizzata con le uova. Mescolate e aggiustate il sapore.

Cuocete la pasta in bianco (pagina 140). Distribuitevi il ripieno, spennellate il bordo con l'uovo e coprite con il secondo disco. Sigillate, pizzicando i due dischi insieme e formate un camino al centro. Decorate con i ritagli di pasta (pagina 144) e dorate il tutto con l'uovo sbattuto. Infornate per 35 minuti. La pasta deve essere dorata. Sfornate e servite subito.



CAPRINO ARROSTO IN FOGLIA DI FICO

IN CROSTA
• VEGETALE •

Per 6 persone

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: 5 minuti

6 formaggi caprini piccoli
24 foglie di fico
1 cucchiaino di foglie di timo
200 ml di aceto balsamico
Pepe macinato al momento

Scaldare il forno a 180°C. Sul piano di lavoro, disporre le foglie di fico in mucchietti di 3, facendo in modo che i piccioli e i gambi si tocchino. L'insieme dovrebbe avere la forma di una Y. Mettete ogni caprino al centro di una quarta foglia dopo averlo insaporito con pepe e timo, e ripiegate le estremità. Posate il formaggio al centro delle altre foglie e piegate le estremità verso il centro.

Trasferite i caprini in una teglia e infornate per 10 minuti. Spegnete il forno e fate riposare per 5 minuti.

Nel frattempo, in una casseruola a fuoco medio, fate ridurre l'aceto balsamico a due terzi (10 minuti di cottura).

Sfornate i formaggi e metteteli sui piatti con la giuntura tra i piccioli e gambi in alto, in modo da potere aprire le foglie senza doverle tagliare. Irrorate con 1 cucchiaino di riduzione di aceto balsamico e servite.

CONSIGLIO

Accompagnate con insalata verde e pane ai fichi.



PERE E CIOCCOLATO

IN CROSTA
• DI MOELLEUX •

Per 6 persone

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 35 minuti

Riposo: 3 ore

6 pere piccole non troppo mature
100 g di cassonade
1 bastoncino di cannella
La scorza di un'arancia e di un limone
2 anici stellati
4 baccelli di cardamomo verde

Per la crosta

100 g di cioccolato fondente
60 g di burro leggermente salato
75 g di cassonade
25 g di farina
1 uovo + 1 tuorlo

Attrezzatura specifica

6 stampi grandi per muffin del diametro di 6-8 cm nella parte alta e profondi 7-8 cm

Preparate le pere. Sbucciatele, conservando il gambo. Svuotate la base con la punta di uno spelucchino. Mettetele in una casseruola con la cassonade, le spezie e le scorze. Aggiungete acqua fino a coprire le pere e portate a ebollizione, quindi riducete la fiamma e fate sobbollire per 20 minuti. Togliete delicatamente le pere dal liquido e adagiatele su una gratella fine. Fate riposare per 2 ore per farle asciugare leggermente.

Scaldate il forno a 180°C. Preparate il moelleux. Sciogliete il burro in una casseruola. Fuori dal fuoco aggiungete il cioccolato frantumato e fate riposare per 2-3 minuti per scioglierlo. Mescolate con una frusta per rendere omogeneo. Aggiungete la farina e la cassonade. Mescolate bene. Terminate incorporando prima l'uovo intero e poi il tuorlo, sempre mescolando.

Mettete circa 4 cm di impasto in ogni stampo per muffin. Premetevi leggermente le pere in modo da rivestirle di impasto quasi fino in cima, ma lasciando fuori i gambi. Infornate per 15 minuti. Sfornate e fate riposare per 1 ora. Servite.

CONSIGLIO

Accompagnate con una crema inglese alla vaniglia fatta in casa (preparata il giorno prima, è ancora più buona): portate a ebollizione 1 litro di latte fresco intero con i semi di 3 baccelli di vaniglia. Nel frattempo, sbattete per 10 minuti 8 tuorli con 125 g di cassonade. Versate il latte sulle uova senza smettere di sbattere e rimettete la crema nella casseruola. Cuocete a fuoco basso, mescolando costantemente con una spatola fino a raggiungere gli 84°C. Immergete il fondo della casseruola in una ciotola grande piena d'acqua fredda. Fate raffreddare e conservate almeno per una notte in frigorifero.



PIE CON FRUTTI ROSSI E SUSINE

IN CROSTA
• DI BISCOTTO •

Per 6 persone

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 40 minuti

400 g di un misto di frutti rossi freschi o surgelati

400 g di susine

4 cucchiaini di cassonade

1 uovo sbattuto

Per la pasta

250 g di farina

125 g di cassonade

125 g di burro

1 cucchiaino di fleur de sel

1 baccello di vaniglia

1 uovo

Scaldare il forno a 160°C. Preparare la pasta.

Incidete il baccello di vaniglia per il lungo, raschiate i semi e incorporateli alla farina.

In un'insalatiera mescolate la cassonade con il sale e la farina. Aggiungete l'uovo e mescolate ancora. Incorporate il burro a cubetti e lavorate la pasta finché non è omogenea, liscia e non si attacca più alle dita. Sul piano di lavoro infarinato stendetela a uno spessore di 3-4 mm.

Lavate le susine, tagliatele a metà e rimuovete i noccioli. Mescolatele con i frutti rossi e mettetele in una tortiera o in una pirofila di circa 25 cm di diametro. Cospargete di cassonade.

Con un tagliabiscotti da 6 cm (preferibilmente scanalato), ricavate dalla pasta una ventina di dischi e disponeteli in cerchi concentrici sopra la frutta, sovrapponendoli leggermente. Lasciate il centro vuoto per formare un camino. Spennellate delicatamente la pasta con l'uovo sbattuto e cuocete per 40 minuti. Sfornate e fate raffreddare prima di servire.

CONSIGLIO

Servite semplicemente con una buona crème fraîche densa. Io preferisco le susine alle prugne, ma vanno bene anche le prugne mirabelle o regina Claudia.



INDICE PER CROSTA

ARGILLA	
PORCHETTA	
IN CROSTA DI ARGILLA.....	120
VERDURE A RADICE NELL'ARGILLA.....	58
BISCOTTO	
PIE CON FRUTTI ROSSI E SUSINE.....	130
BRIOCHE	
PASTA PER BRIOCHE.....	137
SALAME IN BRIOCHE.....	24
UOVA AL FORNO E UOVA DI SALMONE.....	66
DOLCE (CROSTA)	
ALBICOCCHE VELLUTATE.....	94
PERE E CIOCCOLATO.....	96
DUKKAH	
FILETTO DI TROTA E DUKKAH.....	112
ERBE (CROSTA DI)	
BISTECCA DI TONNO ALLE ERBE.....	114
CARRÉ DI AGNELLO, BURRO ALLE ERBE.....	42
FOGLIA DI BANANO	
FILETTO DI MERLUZZO SPEZIATO IN FOGLIA DI BANANO.....	76
FOGLIA DI FICO	
CAPRINO ARROSTO IN FOGLIA DI FICO.....	90
FOGLIO DI BRICK	
PASTICCIO CON RUCOLA, SPINACI E FETA.....	106
PANATURA	
FILET MIGNON, MANDORLE E ARACHIDI.....	82
FILETTO DI SOGLIOLA E SALSA ALLE ERBE.....	80
GAMBERETTI E PISTACCHI.....	70
PANCETTA	
MERLUZZO ARROSTO VERDURE E RABARBARO ...	34
PANE (CROSTA DI)	
CALZONE AL REBLOCHON.....	88
COSCIOTTO D'AGNELLO AL LIMONE CONFIT.....	122
PASTA DA PANE O DA PIZZA.....	138
PATATA DOLCE FARCITA.....	60
PETTO D'ANATRA AL CACAO.....	86
PIZZA FRITTA.....	104
POLLO FARCITO, FORMAGGIO ED ERBE.....	84
SCRIGNO DI CAPESANTE.....	32
SELLA DI CONIGLIO AL PARMIGIANO.....	44
TIELLA DI SÈTE.....	30
PARMA	
CODA DI ROSPO CON POMODORI CONFIT.....	78

PASTA BRISÉE	
PASTA BRISÉE.....	139
PASTICCIO DI PATATE AL DRAGONCELLO.....	10
PASTICCIO PROVENZALE, BIETOLE E CAPRINO.....	62
PÂTÉ IN CROSTA, MAIALE.....	16
PÂTÉ IN CROSTA, PICCIONE E FOIE GRAS.....	18
PÂTÉ IN CROSTA, SALMONE.....	22
PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE.....	64
PÂTÉ IN CROSTA, VITELLO.....	14
PICCOLO PÂTÉ DI PÉZENAS.....	20
PASTA DI SALE	
POLLO ARROSTO.....	38
PASTA PER FRITTELLE	
BASTELLA AL BROUSSE.....	44
PASTA PER FRITTELLE.....	139
PASTA SFOGLIA	
BÁNH PATÊ SÔ.....	108
CURRY PIE.....	100
DOUILLON NORMANNO ALLE MELE.....	50
FILET MIGNON PARMA E MOZZARELLA.....	40
FILETTO DI MANZO WELLINGTON.....	36
KOULIBIAC DI SALMONE.....	28
PASTA SFOGLIA.....	136
PASTICCIO DI CAPESANTE E MOUSSELINE DI PESCE AL LIMONE.....	68
PASTICCIO DI MAIALE.....	12
PIE AL MANZO.....	118
PIE CON MELE E RABARBARO.....	128
PIE CON POLLO E SENAPE.....	116
PIE CON VERDURE E MOZZARELLA.....	102
PITHIVIERS.....	48
SAUSAGE ROLL CON MAIALE.....	110
SFOGLIATA ALL'ALBICOCCA E ALL'OLIO D'OLIVA.....	52
ZUPPA DI PESCE IN CROSTA.....	74
SABBIA	
SALMONE, LIMONE, BASILICO.....	72
SALE (CROSTA DI)	
ANANAS ARROSTO E SUCCO ALLA VANIGLIA.....	124
BRANZINO AL SALE, SALSA VIERGE.....	26
MELE ARROSTO.....	92
SEDANO RAPA ARROSTO.....	56

INDICE PER INGREDIENTI

A	
AGAR-AGAR	
GELATINA VEGETALE.....	148
AGNELLO	
CARRÉ DI AGNELLO, BURRO ALLE ERBE.....	42
COSCIOTTO D'AGNELLO AL LIMONE CONFIT.....	122
PICCOLO PÂTÉ DI PÉZENAS.....	20
ALBICOCCHE	
ALBICOCCHE VELLUTATE.....	94
SFOGLIATA ALL'ALBICOCCA E ALL'OLIO D'OLIVA.....	52
ANANAS	
ANANAS ARROSTO E SUCCO ALLA VANIGLIA.....	124
ANATRA	
PETTO D'ANATRA AL CACAO.....	86
ARACHIDI	
FILET MIGNON, MANDORLE E ARACHIDI.....	82
ARANCIA	
ANANAS ARROSTO E SUCCO ALLA VANIGLIA.....	124
ASPARAGI	
MERLUZZO ARROSTO, VERDURE E RABARBARO.....	34
PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE.....	64
B	
BANANA	
BANANA ARROSTO NELLA BUCCIA.....	126
BASILICO	
SALMONE, LIMONE, BASILICO...	72
BIETOLE	
PASTICCIO PROVENZALE BIETOLE E CAPRINO.....	62
BISQUE DI ASTICE	
ZUPPA DI PESCE IN CROSTA.....	74
BRANZINO	
BRANZINO AL SALE, SALSA VIERGE.....	26
BROUSSE	
BASTELLA AL BROUSSE.....	46
C	
CACAO	
PETTO D'ANATRA AL CACAO	86
CALAMARI	
TIELLA DI SÈTE.....	30
CAPESANTE	
PASTICCIO DI CAPESANTE E MOUSSELINE DI PESCE AL LIMONE.....	68
SCRIGNO DI CAPESANTE.....	32
CAPRINO	
CAPRINO ARROSTO IN FOGLIA DI FICO.....	90
PASTICCIO PROVENZALE BIETOLE E CAPRINO.....	62
CAROTE	
PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE..	64
VERDURE A RADICE NELL'ARGILLA.....	58
CHAMPIGNON	
KOULIBIAC DI SALMONE.....	28
PIE CON POLLO E SENAPE.....	116
CIOCCOLATO	
PERE E CIOCCOLATO.....	96
CODA DI ROSPO	
CODA DI ROSPO CON POMODORI CONFIT.....	78
CONIGLIO	
SELLA DI CONIGLIO AL PARMIGIANO.....	44
COSCIOTTO D'AGNELLO	
COSCIOTTO D'AGNELLO AL LIMONE CONFIT.....	122
COTTAGE CHEESE	
VERDURE A RADICE NELL'ARGILLA.....	58

COZZE	
ZUPPA DI PESCE IN CROSTA.....	74
CREMA DI COCCO	
FILETTO DI MERLUZZO SPEZIATO IN FOGLIA DI BANANO.....	76
CURRY	
CURRY PIE.....	100

D	
DRAGONCELLO	
PASTICCIO DI PATATE AL DRAGONCELLO.....	10

E	
ERBE	
BISTECCA DI TONNO ALLE ERBE.....	114
CARRÉ DI AGNELLO, BURRO ALLE ERBE.....	42
FILETTO DI SOGLIOLA E SALSA ALLE ERBE.....	80
POLLO FARCITO, FORMAGGIO ED ERBE.....	84

F	
FAGIOLINI	
PASTICCIO DI MAIALE.....	12
PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE..	64
FARINA	
PASTA BRISÉE.....	139
PASTA DA PANE O DA PIZZA.....	138
PASTA PER BRIOCHE.....	137
PASTA SFOGLIA.....	136

FETA	
PASTICCIO CON RUCOLA, SPINACI E FETA.....	106
FILET MIGNON	
FILET MIGNON, MANDORLE E ARACHIDI.....	82
FILET MIGNON, PARMA E MOZZARELLA.....	40

FINOCCHIO
BRANZINO AL SALE, SALSA
VIERGE.....26

FOGLIE DI BANANO
FILETTO DI MERLUZZO
SPEZIATO IN FOGLIA
DI BANANO76

FOGLIE DI FICO
CAPRINO ARROSTO
IN FOGLIA DI FICO.....90

FOIE GRAS
PÂTÉ IN CROSTA, PICCIONE
E FOIE GRAS18

FORMAGGIO CREMOSO
POLLO FARCITO,
FORMAGGIO ED ERBE.....84

FORMAGGIO ERBORINATO
POMELO ARROSTO AL
FORMAGGIO ERBORINATO ..132

FRITTELLE
BASTELLA AL BROUSSE46

FRUTTI ROSSI
PIE CON FRUTTI ROSSI
E SUSINE130

FRUTTO DELLA PASSIONE
ANANAS ARROSTO
E SUCCO ALLA VANIGLIA....124

FUNGHI
FILETTO DI MANZO
WELLINGTON.....36

G
GAMBERETTI
GAMBERETTI E PISTACCHI ...70
ZUPPA DI PESCE
IN CROSTA.....74

L
LIMONE
SALMONE, LIMONE,
BASILICO.....72
LIMONE CONFIT
COSCIOTTO D'AGNELLO
AL LIMONE CONFIT122

M
MAIALE
BÁNH PATÊ SÔ.....108
FILET MIGNON, MANDORLE
E ARACHIDI82
FILET MIGNON, PARMA
E MOZZARELLA40
PASTICCIO DI MAIALE.....12
PÂTÉ IN CROSTA, MAIALE16
PÂTÉ IN CROSTA, PICCIONE
E FOIE GRAS18
PORCHETTA
IN CROSTA DI ARGILLA.....120
SAUSAGE ROLL
CON MAIALE110
MAIS
PIE AL MANZO118

MANDORLE
ALBICOCCHES VELLUTATE94

MANDORLE IN POLVERE
FILET MIGNON, MANDORLE
E ARACHIDI82
PITHIVIERS48
SFOGLIATA ALL'ALBICOCCA
E ALL'OLIO D'OLIVA.....52

MANZO
FILETTO DI MANZO
WELLINGTON.....36
GELATINA CLASSICA148
PIE AL MANZO118

MELANZANE
PIE CON VERDURE
E MOZZARELLA102

MELE
DOUILLON NORMANNO
ALLE MELE50
MELE ARROSTO.....92
PIE CON MELE
E RABARBARO128

MERGUEZ
PATATA DOLCE FARCITA60

MERLUZZO
FILETTO DI MERLUZZO
SPEZIATO IN FOGLIA
DI BANANO76
MERLUZZO ARROSTO,
VERDURE E RABARBARO34

MOZZARELLA
FILET MIGNON, PARMA
E MOZZARELLA40
PIE CON VERDURE
E MOZZARELLA102
PIZZA FRITTA.....104

N
NOCCIOLE IN POLVERE
DOUILLON NORMANNO
ALLE MELE50

O
ORECCHIO DI GIUDA
BÁNH PATÊ SÔ108

P
PANCETTA
PASTICCIO DI PATATE
AL DRAGONCELLO10
PORCHETTA IN CROSTA
DI ARGILLA.....120

PARMIGIANO
SELLA DI CONIGLIO
AL PARMIGIANO44

PASTA DI CURRY ROSSO
PIE AL MANZO118

PASTINACA
SCRIGNO DI CAPESANTE32
VERDURE A RADICE
NELL'ARGILLA.....58

PATATA
PASTICCIO DI PATATE
AL DRAGONCELLO10
VERDURE A RADICE
NELL'ARGILLA.....58

PATATA DOLCE
CURRY PIE100
PATATA DOLCE FARCITA60

PEPERONI
PIE CON VERDURE E
MOZZARELLA.....102

PICCIONE
PÂTÉ IN CROSTA, PICCIONE
E FOIE GRAS18

PINOLI
POMELO ARROSTO AL
FORMAGGIO ERBORINATO ..132
PORCHETTA
IN CROSTA DI ARGILLA.....120

PISELLI
PÂTÉ IN CROSTA VEGETALE.64

PISTACCHI
GAMBERETTI E PISTACCHI ...70

POLLO
PIE CON POLLO E SENAPE.116
POLLO ARROSTO38
POLLO FARCITO,
FORMAGGIO ED ERBE.....84

POMELO
POMELO ARROSTO AL
FORMAGGIO ERBORINATO ..132

POMODORI CONFIT
CODA DI ROSPO CON
POMODORI CONFIT78

PROSCIUTTO DI PARMA
FILET MIGNON, PARMA
E MOZZARELLA40

R
RABARBARO
MERLUZZO ARROSTO,
VERDURE E RABARBARO34
PIE CON MELE
E RABARBARO128

RAPA
VERDURE A RADICE
NELL'ARGILLA58

REBLOCHON
CALZONE AL REBLOCHON .88

RICOTTA
PIZZA FRITTA.....104

ROQUEFORT
SEDANO RAPA ARROSTO56

RUCOLA
PASTICCIO CON RUCOLA,
SPINACI E FETA.....106

RUM
ANANAS ARROSTO
E SUCCO ALLA VANIGLIA....124

S
SALAME DA CUOCERE
SALAME IN BRIOCHE24
SALMONE
KOULIBIAC DI SALMONE28
PÂTÉ IN CROSTA,
SALMONE.....22
SALMONE, LIMONE,
BASILICO.....72
ZUPPA DI PESCE
IN CROSTA.....74

SEDANO RAPA
SEDANO RAPA ARROSTO56

SENAPE
PIE CON POLLO E SENAPE.116

SOGLIOLA
FILETTO DI SOGLIOLA
E SALSA ALLE ERBE.....80
PASTICCIO DI CAPESANTE
E MOUSSELINE DI PESCE
AL LIMONE.....68
ZUPPA DI PESCE
IN CROSTA.....74

SPINACI
KOULIBIAC DI SALMONE28
PASTICCIO CON RUCOLA,
SPINACI E FETA.....106
PÂTÉ IN CROSTA, SALMONE 22

SUSINE
PIE CON FRUTTI ROSSI
E SUSINE130

T
TONNO
BISTECCA DI TONNO
ALLE ERBE.....114

TRIGLIA
ZUPPA DI PESCE
IN CROSTA.....74

TROTA
FILETTO DI TROTA
E DUKKAH112

U
UOVA
UOVA AL FORNO
E UOVA DI SALMONE.....66

UOVA DI SALMONE
UOVA AL FORNO
E UOVA DI SALMONE66
UVETTA
PICCOLO PÂTÉ DI PÉZENAS.20

V
VANIGLIA
ANANAS ARROSTO
E SUCCO ALLA VANIGLIA....124
BANANA ARROSTO
NELLA BUCCIA.....126
DOUILLON NORMANNO
ALLE MELE50
MELE ARROSTO.....92
PIE CON FRUTTI ROSSI
E SUSINE130
PIE CON MELE
E RABARBARO128
SFOGLIATA ALL'ALBICOCCA
E ALL'OLIO D'OLIVA.....52

VERDURE
GELATINA CLASSICA148
GELATINA VEGETALE.....148

VERDURE A RADICE
VERDURE A RADICE
NELL'ARGILLA58

VITELLO
GELATINA CLASSICA148
PÂTÉ IN CROSTA, VITELLO.....14

Z
ZENZERO
BÁNH PATÊ SÔ.....108
ZUCCA BUTTERNUT
CURRY PIE100

ZUCCHINE
PIE CON VERDURE
E MOZZARELLA102



ROMPETE LA CROSTA!

IL PRINCIPIO È SEMPLICE:

coprite la vostra preparazione
con uno strato di pasta, di sale,
di erbe, di argilla...
e infornate.

IL RISULTATO:

una cottura perfetta
e sapori straordinari.

—

**70 RICETTE DOLCI E SALATE
PER SBALORDIRE I VOSTRI INVITATI!**



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

28 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 372 5



9 788867 533725