

"Calum è il re delle torte salate" JAMIE OLIVER

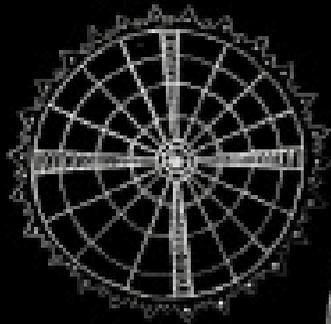
THE PIE ROOM

Calum Franklin

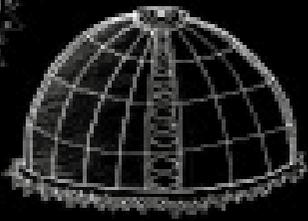
Guido Tommasi Editore



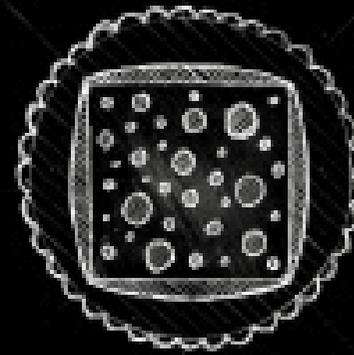
8	Introduzione
18	Attrezzature e tecniche
44	Impasti
74	Antipasti e snack
102	Pie di verdure
126	Pie di pesce e frutti di mare
144	Pie di carne e pollame
182	I piatti delle feste
210	Pudding
228	Contorni perfetti
244	Accompagnamenti, salse e ricette base
262	La mia brigata
274	Indice
282	L'autore
284	Ringraziamenti



WATLEY'S AGO DISCO
Rosa JACOBS
2011

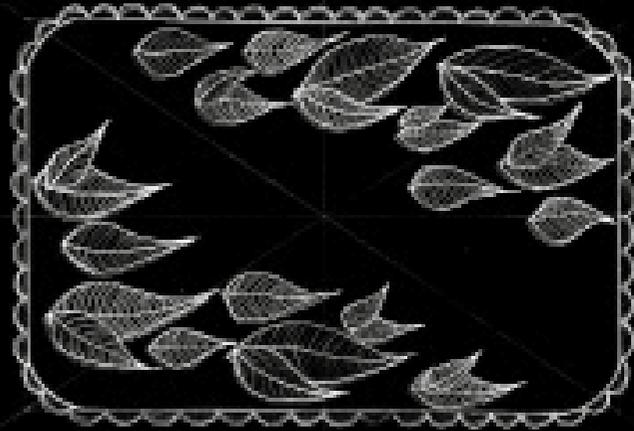
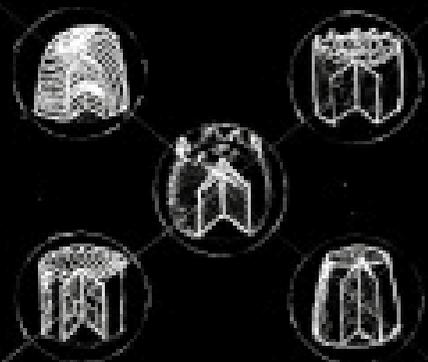


THE DETAIL
JULY 2017



RUBEN'S
DETAIL
FEB 2018

GOOSE PIE DETAIL
VICTORIA
2016



INTRODUZIONE

GOOSE PIE DETAILS
DECEMBER
2018

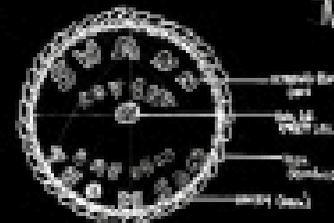


ELIOT
WALLINGTON
2011



Design for
copper plates
1870-1875

COVENT GARDEN PIE
APRIL 2014



Detail of
the
piece



Mi sono fatto strada nelle cucine, concentrato prevalentemente sulla cucina europea moderna e raffinata, imparando a cucinare come si deve e a stare in piedi. In quello stile c'erano tante gocce di purè colorati e a volte presentazioni eccessivamente ricercate, è vero, ma la base di tutto era in realtà una cucina piuttosto classica e rétro... brasati, confit, creazioni raffinate di pasticceria salata, brodi e salse. Uso ancora quelle tecniche ogni giorno, ma con il passare degli anni mi sono indirizzato verso uno stile più semplice, decidendo di impiegare di più i prodotti locali, divenuti migliori e più diffusi, e di abbracciare le radici e la storia della cucina britannica. Sposare la propria cultura culinaria dopo anni passati a cucinare quella degli altri è liberatorio, e sapere di poter contribuire a migliorarne la reputazione è eccitante. Quando è nata la Holborn Dining Room, sapevo che era l'opportunità di fare esattamente questo.

Abbiamo aperto la Holborn Dining Room agli inizi del 2014 con l'obiettivo di servire i migliori prodotti locali, cucinati con semplicità in un ambiente elegante e con un servizio di pari livello. Era un ristorante impegnativo, con 180 coperti all'interno e 50 all'esterno, aperto tutto il giorno dalle prime ore del mattino e con una selezione di gin notevole al bar. L'edificio che lo ospita risale al 1912, e nel sotterraneo c'è un vasto deposito in cui una volta, rovistando, mi sono imbattuto in un oggetto antico. A una prima ispezione non avevo idea della sua funzione, figuriamoci dell'epoca. Alla fine si è rivelato uno stampo complesso con chiavi e parti a incastro che mi ha intrigato. L'ho portato su nella cucina principale e, chiedendo ai cuochi se avessero mai usato uno stampo simile, mi sono subito reso conto di avere individuato una lacuna nella nostra conoscenza.

Avendo pochi riferimenti, abbiamo fatto pratica con un uso metodico dello stampo, prendendo nota dei passaggi che funzionavano, dei tempi di cottura e delle temperature, finché non abbiamo ritenuto di avere prodotto qualcosa con uno standard abbastanza elevato da farne un menu: per raggiungere quel risultato c'è voluto quasi un anno di tentativi.

Quella prima pie ha segnato l'inizio di qualcosa, un fascino per certe abilità perse, un ritorno all'artigianalità e alla tecnica dimenticate. Mi ha ricordato quanto mi piacesse creare pie e torte raffinate quando ero un apprendista, perché a volte dava la sensazione di lavorare a piccoli progetti per le competenze e la disciplina necessarie a ottenere risultati perfetti.

Ho iniziato a inserire nel menu del ristorante più piatti di pasticceria salata, filetti alla Wellington, pie e torte: l'accoglienza è sempre stata positiva e la richiesta ha continuato a crescere. Volevo un menu interamente dedicato alle *pie*, un omaggio alle pie britanniche classiche e alcune creazioni nostre, e lo volevano anche i nostri ospiti, ma per farlo, mantenendo lo standard che volevo, serviva una cucina speciale e così è stato gettato il seme per la Pie Room.



Foderare gli stampi

La chiave per foderare teglie e stampi con la pasta è la temperatura. Se lasciate scaldare e ammorbidire troppo la pasta sarà difficile maneggiarla, si allungherà facilmente e tenderà a danneggiarsi. Quando è così, si possono creare dei punti deboli che in cottura potrebbero creparsi o scoppiare, accertatevi quindi che la pasta sia sempre fredda. Se avete le mani molto calde o la giornata è insolitamente calda, indossate i guanti di lattice che impediscono di trasferire il calore delle mani alla pasta ed evitano anche che si attacchi alle mani premendola.

Per foderare uno stampo a cerniera di 23 cm o una teglia rotonda di dimensioni simili, stendete prima su un piano leggermente infarinato 700 g di pasta delle dimensioni della teglia più grande che riuscite a mettere nel frigorifero. Coprite la teglia con la carta forno, adagiatevi sopra la pasta e trasferitela nel frigorifero per 30 minuti o nel freezer per 15 minuti (se avete spazio).

Trascorso il tempo di riposo, togliete la pasta stesa dal frigorifero o dal freezer e trasferitela sul piano di lavoro. Stendetela di nuovo in un rettangolo grande di circa 50 cm x 80 cm e 5 mm di spessore. Mentre la pasta è ancora fredda, adagiate lo stampo al centro. Con la punta di un coltello incidete leggermente la circonferenza dello stampo e poi segnatene una più ampia, che misuri l'altezza dello stampo più altri 2,5 cm che sposteranno dall'orlo. Per uno stampo di 23 cm, in totale vi occorrerà un disco del diametro di 45 cm. Per semplificare la misurazione, dopo avere leggermente segnato la base, mettete lo stampo sul fianco e segnate il punto in cui cade l'orlo. Ripete il segno su tutta la circonferenza finché sarà visibile il cerchio esterno più ampio, quindi tagliate tutto intorno aggiungendo 2,5 cm in modo da avere abbastanza pasta per sigillare il disco e il coperchio pieghettandoli insieme (p. 33).



Per fare il coperchio della torta, usate come guida la base dello stampo e tagliate dalla pasta rimasta un disco, aggiungendo altri 2,5 cm alla circonferenza. Rimettete il coperchio sulla teglia con la carta forno e trasferite nel frigorifero fino al momento di usarlo. Potete tagliare gli avanzi di pasta in parti più piccole e trasferirle nel frigorifero insieme al coperchio per usarle come decorazione.

Ungete leggermente con il burro morbido la base, i lati e l'orlo dello stampo (preferisco usare il burro anziché l'olio perché contribuisce a caramellare la pasta e ad arricchire il sapore durante la cottura). Eliminate la farina in eccesso da entrambi i lati della pasta. Piegate a metà il disco di pasta grande e poi ancora a metà come una fetta di pizza.

Mettete nello stampo la pasta piegata, in modo che i due lati dritti ricoprano perfettamente un quarto della base, quindi aprite il disco. Questo è il modo più semplice per centrare la pasta. Prima fatela aderire lungo l'orlo inferiore dello stampo, facendo attenzione a non allungarla. Controllate che non ci siano bolle d'aria sul fondo (a questo stadio potete ancora eliminarle), quindi premete delicatamente la pasta contro i bordi dello stampo. All'inizio è importante non premerla troppo, perché quando toglierete lo stampo, dopo la cottura, la pasta potrebbe creparsi, creando rigonfiamenti nella torta. Invece, coprite prima di tutto lo stampo, assicurandovi che la pasta sia uniforme e che dall'orlo fuoriesca un bordo di 2,5 cm da pieghettare. Infine, premete la pasta con fermezza e in modo uniforme contro i lati dello stampo. Io lo faccio premendola con due o tre dita. Se la pasta diventa morbida o avete le mani troppo calde, indossate i guanti di lattice per evitare di trasferire il calore alla pasta, oppure usate un ritaglio di pasta fredda leggermente spolverato di farina.

Quando la base e i bordi aderiscono bene allo stampo, controllate la pasta che sporge dall'orlo e che ripiegherete dopo per sigillare. Se necessario, rifilatela in modo da avere un bordo uniforme di 2,5 cm.

Prima di farcire, trasferite lo stampo foderato nel frigorifero per 20 minuti o per 10 minuti nel freezer, o finché la pasta diventa dura.

finemente le verdure. Usate sempre la protezione fornita con la mandolina.
Se la lama si smussa per l'uso frequente, fatela affilare da un professionista o compratene un'altra. Una lama non affilata è più pericolosa di una lama affilata, perché siete costretti a esercitare più forza.

11. Spelucchino a lama curva o dritta

Un coltellino leggero è perfetto per incidere la pasta e aggiungere piccoli dettagli. Preferisco lo spelucchino a lama curva per superfici leggermente curve e angoli difficili (perché la lama ha una punta più fine) e lo spelucchino a lama dritta (noto anche come coltello da verdura) per incidere superfici piatte.

12. Coltellino a spatola

Chiamarlo coltello è un po' fuorviante perché in realtà è più una spatola, ma è molto utile per sollevare piccoli dettagli di pasta e anche per premerli sulla pasta spennellata per fare le decorazioni. E poi è incredibilmente efficace per lanciare pezzi di pasta in testa a qualcuno.

13. Setaccio grande a maglia fine

Per setacciare la farina, un'operazione fondamentale per preparare qualsiasi tipo di pasta, andrebbe usato un setaccio grande a maglia fine. Accertatevi che sia totalmente asciutto prima di usarlo e... mai prestarlo per grigliare i gamberi.

14. Rullo tagliapasata per losanghe

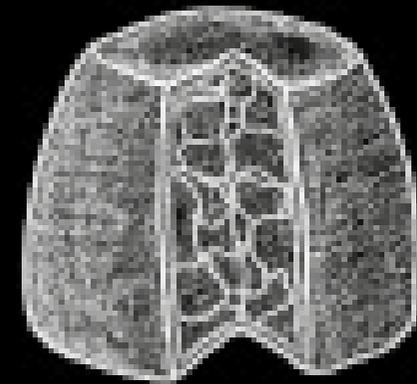
Si trovano facilmente online e sono fantastici per tagliare velocemente una rete di grandi dimensioni per piatti come il filetto alla Wellington o una torta grande. Per usarli è fondamentale assicurarsi che la pasta sia ben fredda e premere con forza su una superficie totalmente piatta. Secondo me, i rulli di plastica sono buoni quanto quelli di metallo, dopotutto dovete semplicemente tagliare la pasta, quindi risparmiate qualche soldo! Anche quando uso il rullo, mi piace comunque ripassare le incisioni con un coltellino per assicurarmi che si aprano tutte perfettamente. Non c'è niente di peggio che allargare una rete di pasta su qualcosa e vederla spezzare da qualche parte perché non si apre bene.

15. Tarocco

Sono perfetti per raschiare la farina e la pasta dal piano di lavoro, ma anche per le paste leggermente più umide come la pasta all'acqua calda, perché evita di fare diventare le mani appiccicose prima che la pasta si raffreddi. È utile anche per porzionare la pasta (come nella ricetta della brioche ripiena a p. 96).



IMPASTI



Farine

Le farine forti contengono più proteine rispetto alle farine deboli e possono assorbire più acqua. Inoltre sviluppano più facilmente la maglia glutinica, rendendo la pasta più dura. Le farine semplici e più deboli sono maggiormente indicate per involucri di pasta più friabili e sfogliati.

Grazie al boom della panificazione domestica nell'ultimo decennio, abbiamo la fortuna di disporre di un'enorme varietà di farine nei supermercati e nei negozi di alimentari. Nella nostra cucina usiamo farine biologiche ricche di nutrienti e sapore, e lavorarle è un piacere. Per alcuni impasti usiamo farine antiche non sbiancate, ottenute dalla macinazione di grani coltivati più comunemente secoli fa. Ogni volta che vi è possibile, come per tutti gli altri ingredienti delle ricette, vi raccomando di usare la farina migliore che potete acquistare. Ricordate che con le farine non sbiancate la pasta è molto più scura, come vedrete nella *pork pie* (p. 86), ma il sapore è straordinario e per me questo vince sempre.

Qualunque farina usiate, la cosa più importante da ricordare è setacciarla. Ovunque sia stato conservato un pacco di farina, che sia la dispensa di casa o lo scaffale di un supermercato, può avere assorbito umidità e avere formato dei grumi. Ci mettete un attimo a passare la farina con un setaccio ed eliminare i grumi. Se non la setacciate e poi trovate un grumo di farina cruda nel guscio di pasta cotta, avete poco da fare. Setacciatela sempre.

Grassi

Il grasso usato in genere nel libro è il burro. Domina il capitolo degli impasti ed è presente in molte ricette salate. Nell'elenco degli ingredienti di ogni ricetta, noterete che non indico mai quale tipo di burro usare nelle ricette delle paste. Questo perché di norma uso il burro salato per tutte le cose che inforno. Il burro salato è molto saporito ed è per questo che lo tengo nel frigorifero di casa per tutte le preparazioni. La nota leggermente sapida che il burro salato conferisce a tutto sarà semplicemente un arricchimento, e perfino i piatti dolci trarranno beneficio dall'equilibrio dato da un po' di sale. Per queste ricette usate il burro migliore che potete acquistare, come ho già detto per la farina. Quello che avanza sarà fantastico spalmato sul pane tostato a colazione.

Il grasso di rognone e lo strutto sono facilmente reperibili nei supermercati, altrimenti potete ordinare il grasso di rognone online. Noi usiamo il *leaf lard*, uno strutto che proviene dal grasso che circonda i reni dei suini. Questo strutto è praticamente privo di impurità, non è troppo marcato di sapore, e conferisce alla pasta un gusto magnificamente pulito. Io ho la fortuna di prenderlo da un amico che produce insaccati, ma potete chiedere al vostro macellaio se ve lo può fornire oppure cercate online se volete provarci per conto vostro.





Pasta sfoglia classica

Ho sempre creduto che la pasta sfoglia fosse stata inventata in Francia. È così presente nella cultura gastronomica francese, visibile nelle vetrine di ogni pasticceria, che viene facile supporlo. Tuttavia, le ricette spagnole di pasta sfoglia precedono quelle francesi con una prima testimonianza scritta agli inizi del XVII secolo, mentre la prima ricetta francese compare a metà di quel secolo.

La classica pasta sfoglia al burro è una pasta a strati che si gonfia grazie al vapore. La lavorazione crea molti strati sottili e alternati di grasso e pasta cosicché, durante la cottura a una temperatura abbastanza alta, il grasso si scioglie lasciando una sacca d'aria nella pasta. L'umidità nella pasta e nel grasso bolle creando il vapore che fa espandere queste sacche. Prima di cuocere la pasta sfoglia, è importante assicurarsi che il forno sia alla corretta temperatura affinché questo processo di trasformazione avvenga in fretta, consentendo alla struttura di formarsi e fissarsi.

La pasta sfoglia di questa ricetta si gonfia in modo uniforme ed è più definita della versione rapida, dunque più indicata per piatti come i vol-au-vent che richiedono un po' di raffinatezza. Francamente, che la pasta sfoglia sia difficile da fare è un falso mito. Per la buona riuscita bisogna solo pianificare, pazientare e seguire attentamente le istruzioni. Ne otterrete una bella quantità – se passate un pomeriggio a fare la pasta sfoglia tanto vale farne tanta – quindi porzionatela secondo le ricette che intendete fare e congelatela avvolta nella pellicola per usarla in seguito.

PER 1,5 KG

Innanzitutto preparate la pasta. Se la lavorate a mano, setacciate la farina in una ciotola capiente e aggiungete il sale, il burro e l'acqua. Mescolate con le dita fino ad avere una pasta omogenea. Trasferitela su un piano leggermente infarinato e impastatela per 5 minuti o finché è liscia.

Se usate la planetaria, setacciate la farina nella ciotola della planetaria e aggiungete il sale, il burro e l'acqua. Con un gancio a uncino, azionate a media velocità per alcuni minuti incorporando il burro nella farina finché la pasta risulta liscia.

Appiattite la pasta formando un rettangolo, avvolgetela stretta nella pellicola e lasciate riposare nel frigorifero per 45 minuti.

...continua a p. 64

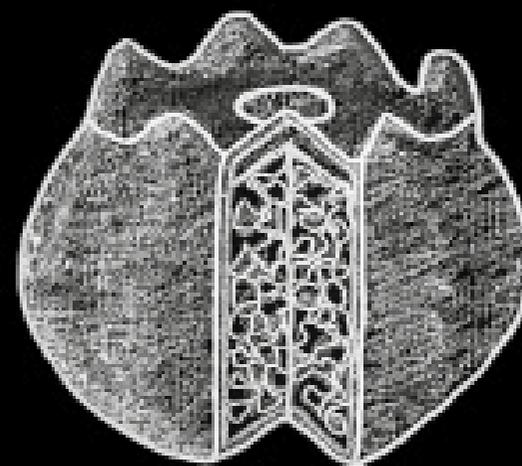
Per la pasta

350 g di farina forte
200 g di farina semplice
15 g di sale
115 g di burro ammorbidito e tagliato a dadi
250 ml d'acqua ghiacciata

Per il burro da incorporare

500 g di burro freddo tagliato a dadini
50 g di farina forte

ANTIPASTI
E SNACK



Sausage Roll definitivo

Nella cucina della Pie Room abbiamo provato texture e sapori diversi per il ripieno del sausage roll, cercando di trovare la versione perfetta. La conclusione è sempre la stessa: semplicità. Il ripieno deve essere gustoso ma non stracarico di consistenze e sapori diversi. Ci limitiamo ad aggiungere alla salsiccia del Cumberland un po' di bacon tritato e qualche foglia di timo, ma il diavolo sta nei dettagli. Secondo me, la chiave per il Sausage Roll definitivo in realtà risiede nel rapporto tra la carne e la pasta. Se la carne impiega più tempo a cuocersi, la pasta è più croccante.

PER 4

400 g di pasta sfoglia rapida (vedi p. 66, oppure confezionata)

2 tuorli sbattuti con

2 cucchiaini d'acqua, per spennellare

un pizzico di semi di sesamo nero

un pizzico di semi di sesamo bianco

chutney di prugne e anice stellato, per servire (vedi p. 248)

Per il ripieno

700 g di salsiccia senza pelle

150 g di pancetta

tritata finemente

25 g di foglie di timo

1/3 di cucchiaino di sale

un bel pizzico di pepe nero macinato al momento

Attrezzatura

un sac à poche di plastica grande (facoltativo)

Foderate con carta forno una teglia grande. Stendete la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato, ricavando un rettangolo di 40 x 25 cm e spesso 5 mm. Trasferite la pasta sulla teglia e riponete nel frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo, mettete in una ciotola la salsiccia, la pancetta, il timo, il sale e il pepe, e mescolate bene con le mani. Riempite con il ripieno di carne un sac à poche di plastica grande, altrimenti, se non lo avete, date al ripieno la forma di un salsicciotto largo 6 cm e avvolgetelo ben stretto nella pellicola, attorcigliando con cura le estremità. Trasferite nel frigorifero per 20 minuti.

Togliete dal frigorifero la pasta sfoglia stesa, eliminate dalla superficie la farina in eccesso e lasciate la pasta sulla carta forno.

Con le forbici da cucina, spuntate il sac à poche creando un'apertura di 5 cm. Partendo da un'estremità del rettangolo di pasta, spremete lentamente il ripieno di carne su tutta la lunghezza, a distanza di 6 cm dal margine. Altrimenti, togliete il ripieno dalla pellicola direttamente sul rettangolo di pasta e adagiatelo a distanza di 6 cm dal margine.

Spennellate leggermente con l'uovo la parte di pasta più ampia che rimane esposta, lasciando pulito il bordo di 6 cm. Piegate sul ripieno la pasta spennellata fino a incontrare il bordo più stretto, allineate le estremità della pasta e premeteli insieme con fermezza.

Infarinate leggermente i rebbi di una forchetta e sbattetela per eliminare la farina in eccesso. Premete con fermezza l'estremità della forchetta lungo la cucitura della pasta lasciando i segni dei rebbi. Infarinate ancora la forchetta quando è necessario per evitare che si attacchi alla pasta.

...continua a p. 78





Torta con sardine, olive e cipolle

Ispirato alla classica pissaladière francese, in questo piatto le cipolle dolci e saporite esaltano le sardine oleose, mentre il timo riprende il sapore terroso. Se non trovate i filetti di sardine freschi, usate quelli in scatola e anziché arrotolarli lasciateli piatti.

PER 4

Stendete la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato dandole la forma di un rettangolo di 40cm x 30cm spesso 5 mm, e adagiatelo su un foglio di carta forno. Spennellate con il tuorlo sbattuto un bordo di 2,5 cm su tutto il perimetro del rettangolo, quindi formate una cornice pieghettando i bordi (vedi p. 32). Sollevando la carta forno, fate scivolare tutto quanto su una teglia e trasferite nel frigorifero per 25 minuti.

Scaldare il forno a 200°C ventilato/220°C statico. Mentre la pasta si raffredda, preparate le cipolle. Ponete una padella antiaderente su fuoco medio. Aggiungete l'olio vegetale e scaldate per 1 minuto, unite le cipolle tagliate a fette e ¼ di cucchiaino di sale (il sale assorbirà l'umidità delle cipolle accelerando la cottura). Cuocete le cipolle per 10-15 minuti o finché sono ben rosolate e caramellate, mescolando regolarmente con un cucchiaino di legno. Se cuociono troppo in fretta, abbassate la fiamma. Trasferite le cipolle in un piatto e lasciate raffreddare mentre preparate la pasta.

Togliete il rettangolo di pasta dal frigorifero. Spennellate il bordo pieghettato con l'uovo rimasto e con una forchettina bucherellate la pasta all'interno della cornice e fino ai bordi. Infornate e cuocete per 15 minuti. Sfornate, coprite il rettangolo di pasta con la carta forno e riempitelo il centro con le sfere da forno sufficienti a non farlo gonfiare. Infornate ancora per 10 minuti. Sfornate e togliete con cura la carta forno con le sfere. Tenete da parte la pasta nella teglia e lasciatela raffreddare, ma non spegnete il forno.

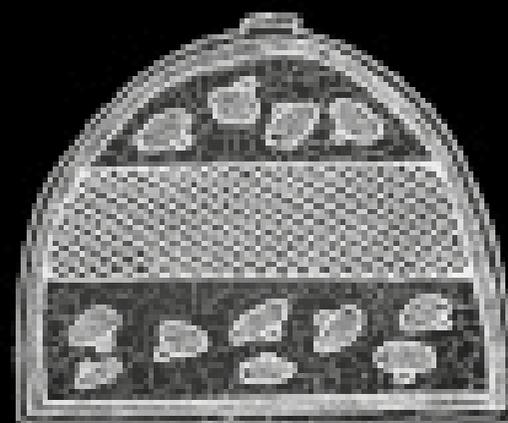
Una volta raffreddata la pasta, distribuite in modo uniforme le cipolle cotte sulla base della torta. Condite le sardine con sale e pepe, quindi arrotolate a spirale ciascun filetto. Annidate le sardine sul fianco tra le cipolle e spargete le olive riempiendo i vuoti.

Rimettete la torta nel forno caldo per 8 minuti o finché le sardine sono cotte - devono essere leggermente sode e non più traslucide. Sfornate e trasferite con cura la torta in un piatto di servizio. Cospargete con le foglie di timo fresco e irrorate con l'olio d'oliva. Servite la torta mentre è ancora calda.

300 g di pasta sfoglia rapida (vedi p. 66, o pasta sfoglia confezionata)
1 tuorlo sbattuto con 1 cucchiaino d'acqua, per spennellare
20 ml di olio vegetale
4 cipolle spagnole medie pelate e tagliate a fette
500 g di filetti di sardine freschi diliscati
120 g di olive verdi denocciolate
3 rametti di timo, solo le foglie
10 ml di olio extravergine d'oliva
sale e pepe nero macinato al momento



PIE DI VERDURE





Torta con pomodoro, formaggio di capra e cipolla

Servita con un'insalata semplice e leggera e un vino bianco freddo, questa torta è buona a temperatura ambiente ma anche bollente.

PER 4

Scaldare il forno a 150°C ventilato/170°C statico. Tagliare quattro pomodori in tre fette spesse e tagliare grossolanamente gli altri così come vengono, cercando di ottenere cinque o sei pezzi da ciascun pomodoro. Foderare una teglia con la carta forno e distribuirvi i pomodori distanziandoli in modo uniforme. Infornare e arrostiti i pomodori per 25 minuti o finché sono semi secchi. Sforare e tenere da parte a raffreddare.

Scaldare l'olio d'oliva in una padella su fuoco medio. Aggiungere le cipolline e l'aglio con metà del sale e saltare delicatamente per 15 minuti o finché sono morbidi. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare insieme ai pomodori.

Foderare una teglia grande con carta forno. Stendere la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato ricavando un rettangolo di 40 cm x 35 cm. Adagiare la pasta spianata nella teglia con la carta forno e trasferire nel frigorifero a raffreddare per 15 minuti (o 10 minuti nel congelatore). Una volta fredda, togliere la teglia dal frigorifero. Tagliare dalla pasta una striscia di 40 cm x 12 cm e metterla nel frigorifero (servirà dopo per fare la griglia). Prendere il rettangolo di pasta rimasto di 40 cm x 23 cm, che sarà la base della torta. Lasciando vuoto un bordo esterno di 3 cm, spargere in modo uniforme le cipolle e l'aglio fatti raffreddare.

Mettere i pomodori semi secchi in una ciotola con l'olio d'oliva, il sale rimasto e metà del timo, mescolare tutto e spargere sulle cipolle. Sbriciolare a pezzetti il formaggio di capra e spargetelo tra i pomodori.

Spennellare leggermente il bordo di 3 cm con l'uovo. Togliere dal frigorifero la striscia di pasta tenuta da parte. Usando l'apposito rullo o la tecnica di taglio a mano (vedi fotografie a p. 33), ricavare una griglia a rombi dalla striscia di pasta. Sollevandola delicatamente allargare la griglia finché i margini combaciano con i bordi della base spennellati con l'uovo e il ripieno è coperto. Sigillare la base di pasta arrotolandola sulla griglia (vedi p. 32) e trasferire nel frigorifero per 15 minuti.

Scaldare il forno a 180°C ventilato/200°C statico. Togliere la torta dal frigorifero e spennellare delicatamente la griglia con l'uovo sbattuto in modo uniforme. Cospargere con le foglie di timo rimaste. Infornare la teglia e cuocere per 25-30 minuti o finché la pasta ha una doratura uniforme e la base è croccante. Tagliare a fette a tavola appena prima di servire.

8 pomodori medi
20 ml di olio d'oliva
6 cipolline bianche dolci (circa 500 g) pelate e tagliate a fette sottili
1 spicchio d'aglio pelato e tagliato a fette sottili
½ cucchiaino di sale
500 g di pasta sfoglia rapida (vedi p. 66, o pronta all'uso)
20 ml di olio extravergine d'oliva
3 rametti di timo, solo le foglie
150g di formaggio di capra
1 tuorlo sbattuto con 1 cucchiaino d'acqua, per spennellare

Torta con gratin dauphinois e cipolle caramellate

Questa è stata la prima pie di verdure che è passata dalla vendita da asporto della Pie Room a un livello di raffinatezza adeguato per essere servita nella Holborn Dining Room. Il cuore della torta è l'abbraccio caldo e confortante del ripieno a base di un gratin dauphinois cremoso grondante formaggio fuso, cipolle caramellate ed erbe legnose, il tutto racchiuso in un elegante scrigno di pasta.

PER 8-10

700 g di pasta brisée (vedi p. 56, o pronta all'uso)
2 tuorli sbattuti con
2 cucchiaini d'acqua,
per spennellare

Per il gratin dauphinois

1,5 kg di patate Maris Piper
pelate
500 ml di panna densa
500 ml di latte parzialmente
scremato
6 rametti di rosmarino, solo le
foglie tritate finemente
¼ di mazzetto di timo, solo le
foglie tritate finemente
3 spicchi d'aglio pelati e tritati
finemente
20 g di sale
200 g di cheddar stagionato
grattugiato

Per le cipolle caramellate

20 ml di olio vegetale
10 g di burro
3 cipolle grandi pelate e
tagliate a fette sottili
un pizzico di sale

Attrezzatura

una pirofila profonda di 25cm
di diametro

Preparate prima il gratin dauphinois. Tagliate le patate a fette di 2-3 mm di spessore con una mandolina o un coltello affilato. Mettete la panna, il latte, il rosmarino, il timo, l'aglio e il sale in una casseruola dal fondo largo e scaldate su fuoco basso. Aggiungete le fette di patate nella casseruola, alzate la fiamma e portate a una leggera ebollizione. Mescolate continuamente con una spatola per evitare che le patate si attacchino sul fondo della casseruola e cuocete per 3-4 minuti. Scolate le patate, conservando il liquido di cottura in una ciotola.

Scaldate l'olio vegetale e il burro in una padella su fuoco medio-basso. Aggiungete le cipolle con un pizzico di sale e saltate per 15 minuti o finché sono caramellate e ben rosolate.

Scaldate il forno a 180°C ventilato/200°C statico.

Foderate con la carta forno una pirofila profonda di 25 cm di diametro. Distribuite un terzo delle patate cotte sul fondo della pirofila, spargete metà del formaggio grattugiato e versate un terzo del liquido di cottura tenuto da parte. Distribuite un secondo strato di patate usandone un altro terzo, quindi distribuite le cipolle caramellate su tutta la superficie e cospargete con il formaggio rimasto. Fate un ultimo strato di patate e versatevi sopra un altro terzo del liquido di cottura. Coprite il gratin di patate con un foglio di carta forno e infornate per 35 minuti.

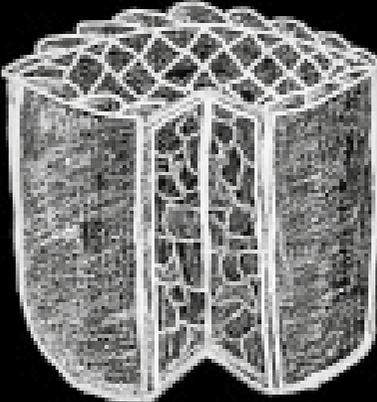
Sfornate, togliete la carta forno e versate sul gratin di patate il liquido di cottura rimasto. Abbassate la temperatura del forno a 170°C ventilato/190°C statico e cuocete ancora per 20 minuti o finché le patate risultano morbide inserendo la punta di un coltello. Il gratin non deve essere asciutto, ma deve rimanere ancora un bel po' di salsa. Mettete la pirofila su una gratella e lasciate raffreddare completamente il gratin di patate. Una volta freddo, trasferitelo nel frigorifero per almeno 1 ora.

Foderate con carta forno una teglia grande.

...continua a p. 117



PIE DI PESCE
E FRUTTI
DI MARE





Pie con merluzzo agropiccante al curry

La tavola è pervasa dagli aromi del curry nell'istante in cui il coltello affonda nella crosta sfogliata di questa pie. Potete sostituire il merluzzo con un altro pesce bianco dalle carni sode, come il nasello o il merluzzo nero, e se non trovate il tamarindo sostituitelo con il succo di mezzo lime. Essendo di per sé un piatto completo, non lo servo con il riso, ma se per voi è un abbinamento irrinunciabile con il curry, non sarò io a fermarvi.

PER 2-3

Cospargete il merluzzo con il sale, lasciatelo così per 15 minuti, poi sciacquate con acqua fredda, tamponate con carta assorbente e trasferite in frigorifero.

Scaldate l'olio in una padella grande su fuoco medio per 1 minuto. Aggiungete i semi di senape, rosolate per 30 secondi, aggiungete le cipolle e un pizzico di sale e cuocete per 10 minuti, finché le cipolle sono ben cotte e iniziano a prendere colore. Unite l'aglio e i peperoncini e cuocete per 1 minuto prima di aggiungere le spezie secche e cuocete ancora per 5 minuti. Unite i pomodori e la pasta di tamarindo e proseguite la cottura per 10 minuti. Incorporate il coriandolo e tenete da parte a raffreddare.

Una volta freddo, aggiungete il merluzzo nel composto del ripieno e trasferite tutto quanto in una terrina poco profonda adatta a contenere il ripieno.

Stendete la pasta su un piano leggermente infarinato e ricavate un disco dello spessore di 1 cm. Spennellate il bordo esterno della terrina con un po' di uovo sbattuto e adagiatevi sopra il disco di pasta, premendo bene sulla parte spennellata. Lasciate un bordo di pasta di 2 cm e rifilate con un coltellino quella in eccesso. Spennellate la pasta con l'uovo rimasto e cospargete con i semi di finocchio e di sesamo e un pizzico di sale. Trasferite nel frigorifero per 20 minuti.

Scaldate il forno a 200°C ventilato/220°C statico.

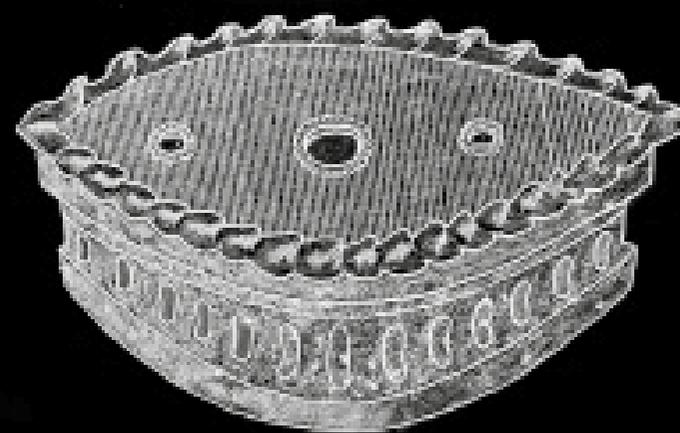
Infornate la terrina e cuocete per 25 minuti o finché la pasta è dorata. Servite con broccoli al vapore conditi con un po' di burro e cosparsi con scaglie di mandorle tostate.

400 g di merluzzo senza pelle e diliscato, tagliato a pezzi di 2 cm
1 cucchiaio di olio vegetale
1 cucchiaino di semi di senape nera
2 cipolle spagnole pelate e tagliate a fette sottili
1 spicchio d'aglio pelato e tritato finemente
2 peperoncini verdi privati dei semi e tritati finemente
1 cucchiaino di curry piccante
½ cucchiaino di curcuma in polvere
1 cucchiaino di cumino in polvere
6 pomodori perini tritati grossolanamente
2 cucchiai di pasta di tamarindo
20 g di coriandolo tritato grossolanamente
300 g di pasta sfoglia rapida (vedi p. 66 o pronta all'uso)
un pizzico di semi di finocchio
un pizzico di sesamo nero
1 uovo medio sbattuto con 1 cucchiaio d'acqua sale

Per servire
cimette di broccoli
burro
scaglie di mandorle tostate

Attrezzatura
Terrina poco profonda

PIE DI CARNE
E POLLAME





Mettete in una ciotola la salsiccia, il black pudding, la pancetta, i pomodori secchi, i funghi saltati, il sale e un paio di macinate abbondanti di pepe nero. Mescolate bene tutto quanto con le mani. Pesate il ripieno e suddividetelo in due parti uguali. Togliete lo stampo dal frigorifero e riempitelo con metà del ripieno, premendolo bene. Con il dorso di un cucchiaio fate una sorta di canale lungo la parte centrale del ripieno in cui inserire le uova.

Con un coltello affilato, tagliate le due estremità delle uova cotte asportando una piccola fetta (fate attenzione a non tagliare il tuorlo). Allineate le uova sode nell'incavo creato nel ripieno. Secondo la lunghezza dello stampo, possono starci 5 o 6 uova. Coprite le uova con il ripieno rimasto, e assicuratevi che raggiunga anche i lati, schiacciandolo un po' e appiattendolo leggermente la superficie.

Togliete dal frigorifero il rettangolo di pasta più piccolo e ricavate una griglia di pasta con un rullo per losanghe (per le immagini vedi p. 33).

Bagnate con un po' d'acqua la pasta che sporge, quindi adagiate sullo stampo il rettangolo di pasta. Sigillate il coperchio della pie e la pasta che sporge arricciandoli insieme (vedi p. 32). Spennellate la superficie della pie con l'uovo sbattuto. Con uno spiedo, praticate un paio di piccoli fori di sfiato per il vapore lungo il centro del coperchio. Trasferite nel frigorifero e lasciate raffreddare per 20 minuti.

Scaldare il forno a 200°C ventilato/220°C statico.

Quando siete pronti a infornare, spennellate un'ultima volta la torta con l'uovo sbattuto. Infornate e cuocete per 1 ora o finché la pasta ha un bel colore marrone dorato e il termometro digitale inserito al centro del ripieno indica 50°C. Sfornate e lasciate raffreddare nello stampo per 15 minuti.

Estraete con cura la torta dallo stampo tirando su i lembi della carta forno. Tagliate a fette e servite caldo.

Pie di manzo, stilton e cipolle

Questa è una pie per le giornate gelide quando si rimane a casa bloccati dalla neve. Ricca e goduriosa, è ottima seguita da un pisolino sul divano.

PER 4-6

300 g di pasta sfoglia rapida
(vedi p. 66, o pronta all'uso)

1 tuorlo sbattuto con
1 cucchiaino d'acqua,
per spennellare

Per il ripieno

600 g di spalla di manzo
tagliata a dadi di 4 cm

100 g di farina semplice

40 ml di olio vegetale

4 cipolle pelate e tagliate
a metà lasciando le radici

400 g di funghi cremini tagliati
a metà

1 cucchiaino di sale

300 ml di vino rosso

2 foglie di alloro

3 rametti di timo

2 litri di brodo di carne

100 g di stilton tagliato a pezzi
di 2 cm

½ cucchiaino di pepe nero
macinato al momento

Attrezzatura

una terrina (lunga 25 cm e
profonda 5 cm)

Scaldate il forno a 220°C ventilato/240°C statico.

Per preparare il ripieno, mettete la carne in una teglia, spolveratela con la farina e mescolate fino al suo completo assorbimento. Aggiungete nella teglia 20 ml di olio vegetale e mescolate bene ricoprendo la carne in modo uniforme. Infornate e cuocete la carne per 20 minuti finché è ben rosolata e i succhi rilasciati durante la cottura sono evaporati.

Mentre la carne cuoce, tagliate ogni mezza cipolla in sei spicchi fino alla radice. Mettete su fuoco medio una padella capiente, aggiungete i 20 ml di olio rimasto e scaldate per 1 minuto. Aggiungete la cipolla e cuocete, mescolando spesso con un cucchiaio di legno finché la cipolla inizia a rosolare. Aggiungete i funghi insieme a metà del sale e continuate a cuocere per altri 3 minuti finché i funghi si ammorbidiscono un po'. Aggiungete il vino rosso, le foglie d'alloro e il timo e portate a leggera ebollizione.

Dopo 20 minuti, togliete la carne dal forno e controllate che sia ben rosolata. In caso contrario infornate ancora per 5 minuti. Quando la carne è pronta, versatevi sopra la cipolla, i funghi, le erbe e il vino rosso. Rimettete la padella sul fuoco e versatevi il brodo - metà alla volta, se necessario - e portate a bollore. Versate il brodo nella teglia con gli altri ingredienti del ripieno.

A questo punto, controllate che la carne non si sia attaccata sul fondo della teglia ed eventualmente staccate con un cucchiaio di legno i pezzetti di carne caramellata. Coprite bene la teglia con l'alluminio facendo attenzione perché è molto calda. Infornate di nuovo e cuocete a 220°C ventilato/240°C statico per 10 minuti, quindi abbassate la temperatura a 160°C ventilato/180°C statico e impostate un timer di 1 ora e ¾.

Mentre il ripieno cuoce, preparate la pasta. Foderate una teglia con la carta

...continua a p. 166



I PIATTI
DELLE FESTE



Spigola ripiena in crosta

Mentre lavoro ci sono momenti in cui mi fermo e sorrido per come effettivamente mi guadagno da vivere, che sia correre qua e là in un negozio di giocattoli in cerca di parti per una torta personalizzata, o rintanarmi in una sala della British Library a guardare ricette antiche. Non fraintendetemi, questo lavoro può essere incredibilmente duro a volte, ma mi sento fortunato nel fare ciò che amo.

Ho ricordi bellissimi della volta in cui ho fatto questo piatto a Las Vegas. Era una cena in collaborazione ed eravamo stati invitati a cucinare lì da Joshua Smith della Bardot Brasserie. Josh è il mio genere di cuoco, la sua è una cucina classica fatta di ingredienti ottimi cucinati in modo autentico. E poi è un amico, lui e Signe, la sua formidabile moglie, lo sono tutt'ora. Per quella cena Josh voleva una serata di classici puri, con piatti artigianali permeati di storia, quindi a un certo punto a tavola avevamo anatra alla pressa e i dessert più incredibili e coreografici fatti dai nostri pasticceri. A un certo punto, all'inizio della giornata dell'evento, ci siamo ritrovati in sei a fare le squame per la spigola in crosta. È stato un momento di gioia in una settimana dura e impegnativa, ci siamo guardati pensando tutti "ci pagano per fare un gigantesco pesce di pasta". Questa è una versione un po' più semplice della spigola in crosta servita quella sera, ma altrettanto divertente da fare e non meno gustosa.

PER 6

2 filetti grandi di spigola,
minimo 500 g ciascuno,
squamati e diliscati
1 cucchiaino di sale
10 fette (150 g) di prosciutto
crudo
600 g di pasta sfoglia classica
(vedi p. 63, o pronta all'uso)
2 tuorli sbattuti con 2 cucchiaini
d'acqua, per spennellare
salsa beurre blanc (vedi p. 255)
per servire

Per il ripieno

100 g di olive verdi snocciolate
e tritate finemente
100 g di cetriolini tagliati
finemente a dadini
30 g di capperi tritati finemente
30 g di prezzemolo, solo le
foglie
scorza di 1 limone

Per il ripieno, mettete in una ciotola le olive, i cetriolini, i capperi, il prezzemolo e la scorza di limone. Adagiate i due filetti di pesce con la pelle verso il basso e conditeli con il sale. Distribuite il ripieno su un filetto e coprite a sandwich con l'altro filetto con la pelle rivolta verso l'alto.

Tagliate un pezzo di pellicola sufficiente ad avvolgere il pesce. Adagiate le fette di prosciutto sulla pellicola, leggermente sovrapposte, formando un rettangolo. Mettete il pesce ripieno lungo il lato inferiore del rettangolo e arrotolate, avvolgendolo nel prosciutto. Il pesce deve essere completamente sigillato all'interno del prosciutto. Avvolgete tutto quanto ben stretto nella pellicola e raffreddate nel frigorifero per 20 minuti.

Foderate una teglia capiente con la carta forno. Stendete la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato a uno spessore di 5 mm e ricavate un ovale (con una coda, se volete) adatto a contenere il pesce e lasciate tutto intorno un bordo di pasta di 5 cm. Togliete il pesce dal frigorifero e dalla pellicola, adagiatelo al centro della pasta e spennellate con l'uovo sbattuto il bordo vuoto intorno.

...continua a p. 186





Togliete dal frigorifero la pasta per la griglia e adagiatela sul piano di lavoro. Passate un rullo tagliapasta per losanghe su tutta la lunghezza della pasta. Ripassate con un coltellino i tagli lasciati dal rullo per assicurare che si aprano perfettamente quando allargherete la pasta.

Girate la teglia in modo che il Wellington sia perpendicolare rispetto a voi e spennellatelo leggermente con l'uovo sbattuto. Allargate delicatamente la griglia di pasta e adagiatela sul Wellington, allargandola in modo uniforme dal centro verso l'esterno, finché la griglia ricopre bene i lati del filetto e si può rimboccare sotto. È importante che la griglia sia rimboccata lungo i lati del filetto altrimenti risalirà durante la cottura. Spennellate leggermente la griglia con l'uovo, evitando con attenzione di lasciarla raccogliere all'interno dei rombi vuoti. Trasferite nel frigorifero per 30 minuti.

Scaldare il forno a 200°C ventilato/220°C statico.

Togliete il Wellington dal frigorifero appena prima di infornarlo, spennellatelo un'ultima volta con l'uovo e cospargete con il sale. Se vi va, mettete un fiorellino di timo al centro di ciascun rombo della griglia.

Infornate la teglia e cuocete per 30 minuti. Trascorsi 30 minuti, girate la teglia e, facendo riferimento alla guida sui tempi di cottura in basso, portate la carne alla temperatura corretta secondo il tipo di cottura desiderata. Se non avete un termometro digitale, cuocete per 45 minuti per una cottura media. Ma, in tutta onestà, comprate il termometro.

Trasferite il filetto su una gratella (questo permetterà all'aria di circolare sotto la pasta ed evitare che diventi molliccia) e lasciate riposare per almeno 30 minuti prima di servire. Tagliate fette spesse 3 cm con un coltello seghettato. Per avere un taglio uniforme, guardate il filetto dall'alto mentre lo tagliate.

GUIDA AI TEMPI DI COTTURA

Per controllare la temperatura della carne, inserite un termometro digitale al centro del filetto attraverso una delle estremità. Ricordate che queste temperature di cottura tengono conto del fatto che la temperatura continuerà ad aumentare durante il tempo di riposo.

Al sangue:

Cuocete a 36°C. La temperatura aumenterà a 45°C durante il riposo.

Media:

Cuocete a 48°C. La temperatura aumenterà a 52-55°C durante il riposo.

Media-ben cotta:

Cuocete a 60°C. La temperatura aumenterà a 65-70°C durante il riposo.

Ben cotta:

Comprate un sausage roll e risparmiatevi la fatica.



PUDDING



Pudding di panettone e gianduia

All'inizio è stata una scandalosa indulgenza natalizia, alimentata dai regali dei cuochi italiani della mia brigata. Tostavo il panettone e ancora caldo ci spalmavo sopra la crema gianduia, una pasta di cioccolato e nocciole. È perfetto per mangiarlo con la famiglia la sera di Santo Stefano, rannicchiati a guardare un film, ma a trasformarlo in un pudding di pane e burro ci vuole un attimo, e adesso è uno dei migliori piatti di conforto che conosca. Il panettone in genere si trova facilmente, ma a volte faccio fatica a trovare la crema gianduia. La potete sostituire con una crema spalmabile di cioccolato e nocciole che è più diffusa, ma quando potete usate l'originale – il sapore delle nocciole vere fa una bella differenza.

PER 4

350 g di panettone (circa mezzo panettone medio)
60 g di burro
100 g di crema gianduia (o altra crema spalmabile a base di cioccolato e nocciole)
2 uova sbattute
150 ml di panna densa
200 ml di latte intero
20 g di zucchero semolato
1 baccello di vaniglia
10 g di zucchero a velo per decorare

Attrezzatura

una pirofila di 850 ml

Scaldate il forno a 170°C ventilato/190°C statico.

Tagliate il panettone a fette di medio spessore con un coltello seghettato e poi a spicchi lasciando la crosta. Mettete il panettone tagliato in una teglia. Infornate e cuocete per 10 minuti o finché inizia a indurirsi.

Imburrate un lato delle fette di panettone con 50 g di burro e spalmate la crema gianduia sullo stesso lato.

Imburrate una pirofila di 850 ml con i 10 g di burro rimasti e sistematevi le fette di panettone una accanto all'altra con il lato imburrato e spalmato di crema rivolto in alto.

Mettete in una ciotola le uova, la panna, il latte e lo zucchero. Incidete per il lungo il baccello di vaniglia e raschiate i semi nella ciotola. Mescolate finché lo zucchero si scioglie e versate il composto sul panettone ricoprendo tutto quanto in modo uniforme.

Mettete la pirofila in una teglia e rimpitela d'acqua bollente fino a metà delle pareti della pirofila. Cuocete per 40 minuti. A fine cottura la superficie del pudding deve diventare dorata e croccante, in caso contrario proseguite la cottura e spolverate con lo zucchero a velo per servire.

Preferisco mangiare questo pudding così, mentre è ancora caldo, quindi lasciatelo riposare 10 minuti prima di servire.





Torta con noci pecan e frangipane

Le noci pecan, delicatamente caramellate nel miele, trasformano una torta classica e semplice in qualcosa che è quasi impossibile smettere di mangiare. Ritengo che la frangipane sia una crema leggera, quindi si può arricchire senza rovinare quello che si trasforma in un piatto godurioso. Servite la torta con un po' di frutta e qualcosa di cremoso per legare il tutto. Qui ho suggerito lamponi freschi e clotted cream.

PER 6-8

Stendete la pasta su un piano leggermente infarinato e ricavate un disco grande dello spessore di 1 cm, adagiatelo su una teglia foderata di carta forno e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti o nel congelatore per 15 minuti.

Imburrate lo stampo con 5 g di burro e foderatelo con il disco di pasta freddo. Per farlo, arrotolate la pasta intorno al mattarello e adagiatela con cura sullo stampo. Premete bene la pasta contro le pareti e gli angoli dello stampo. Bucherellate la base con una forchetta e trasferite nel frigorifero per 20 minuti.

Scaldate il forno a 190°C ventilato/210°C statico. Dopo aver lasciato riposare la pasta, rifilate il bordo in eccesso sull'orlo dello stampo. Coprite la pasta con la carta forno e riempite con le sfere di ceramica. Infornate e cuocete per 15 minuti.

Nel frattempo, foderate una teglia con la carta forno. Mescolate le noci pecan con il miele e distribuitele sulla teglia. Togliete le sfere di ceramica e la carta forno dal guscio di pasta, e infornate di nuovo insieme alla teglia con le noci pecan per altri 10 minuti. Sfnate la base della torta e le noci e lasciate raffreddare per 10 minuti. Abbassate la temperatura del forno a 180°C ventilato/200°C statico.

Mentre la pasta e le noci si raffreddano, sbattete insieme il burro e lo zucchero finché il composto è chiaro (circa 10 minuti a mano o 5 minuti con una frusta elettrica). Aggiungete gradualmente le uova, sbattendo lentamente per amalgamarle al composto e incorporate la farina di mandorle.

Versate la crema frangipane nel guscio di pasta. Distribuite le noci pecan sulla superficie in modo uniforme, premendole nel ripieno, e cospargete con le scaglie di mandorle. Infornate la torta e cuocete per 35 minuti o finché la crema frangipane è gonfia e dorata.

Estraete con cura la torta, posando lo stampo su una ciotola più piccola rispetto al foro della base e lasciando cadere l'anello. Spolverate con lo zucchero a velo. Servite la torta ancora calda con un po' di lamponi e di clotted cream.

400 g di pasta brisée dolce
(vedi p. 58)
5 g di burro ammorbidito

Per la crema frangipane alle noci pecan

200 g di noci pecan
1 cucchiaino di miele liquido
110 g di burro ammorbidito
110 g di zucchero semolato
3 uova medie sbattute
110 g di farina di mandorle
25 g di scaglie di mandorle

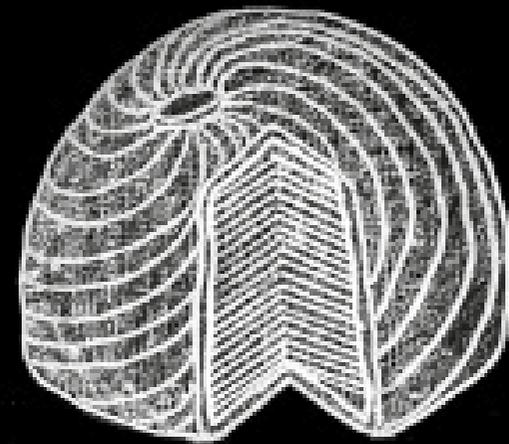
Per servire

zucchero a velo, per spolverare
lamponi
clotted cream

Attrezzatura

stampo per crostata da 24 cm
con fondo removibile

CONTORNI
PERFETTI



Carote arrosto al cumino

PER 6

9 carote grandi
30 ml di olio vegetale
20 g di burro ammorbidito
 $\frac{2}{3}$ di cucchiaino di sale
1 cucchiaino di semi di cumino
3 spicchi d'aglio

Scaldare il forno a 180°C ventilato/200°C statico e foderare una teglia piccola con l'alluminio.

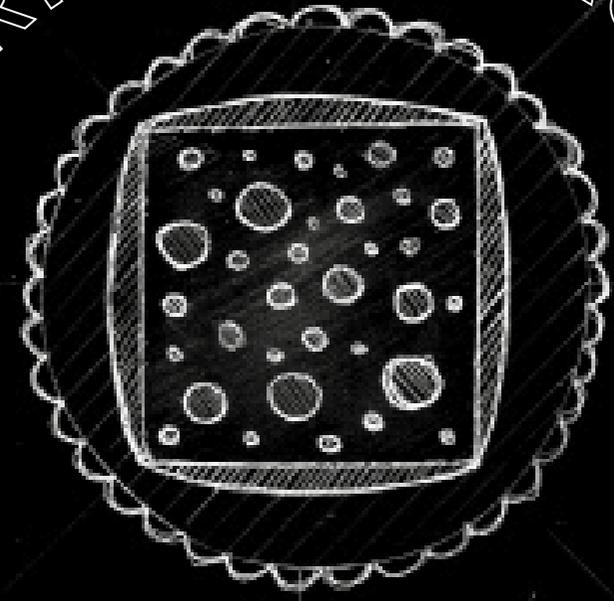
Lavate bene le carote ma non pelatele. Rifilate le estremità e tagliatele a metà per il lungo.

Mettete una padella grande su fuoco medio. Scaldatevi l'olio vegetale, aggiungete le carote tagliate a metà, quattro alla volta e con il lato piatto verso il basso, e rosolatele finché prendono colore.

Trasferite le carote nella teglia con l'alluminio, spennellatele con il burro e cospargete con il sale e i semi di cumino. Schiacciate leggermente gli spicchi d'aglio e inseriteli tra le carote. Infornate e arrostite per 25 minuti.



ACCOMPAGNAMENTI
SALSE E
RICETTE BASE



Salsa olandese

PER 6

1 scalogno pelato e tagliato a fettine sottili
20 ml di vino bianco
20 ml di aceto di vino bianco
5 grani di pepe nero
un bel pizzico di sale
300 g di burro
3 tuorli
un pizzico di pepe di Cayenna
½ limone

Mettete lo scalogno, il vino, l'aceto, il pepe e il sale in una casseruola piccola, portate a ebollizione su fuoco medio e lasciate ridurre della metà. Togliete dal fuoco e filtrate la riduzione con un colino in una ciotola di metallo.

Sciogliete il burro nel microonde finché diventa liquido. Versate il burro sciolto in un bricco piccolo, lasciando sul fondo del contenitore i grassi bianchi. Potete anche eliminarli. In alternativa, scaldate il burro in una casseruola su fuoco medio, lasciando che i grassi bianchi si separino rimanendo sul fondo, quindi versate il burro fuso dorato per usarlo dopo.

Aggiungete i tuorli nella ciotola di metallo con la riduzione di vino e aceto leggermente raffreddata. Sbattete energicamente finché il composto è spumoso e leggermente addensato.

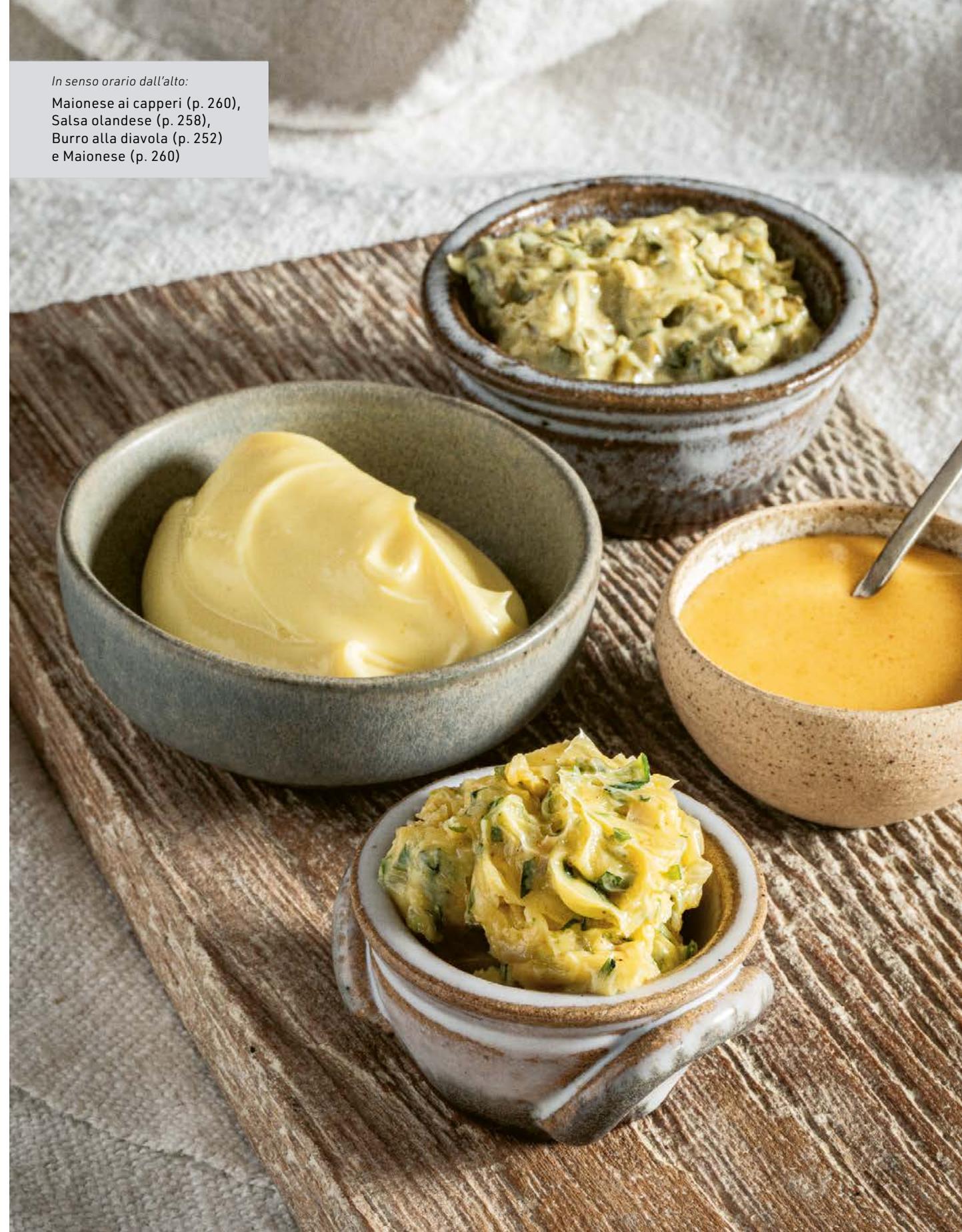
Mettete la ciotola di metallo su una casseruola piccola con acqua bollente e sbattete continuamente finché la salsa è molto densa, ossia quando vedete i segni lasciati dalla frusta. L'uovo passa da crudo a leggermente cotto (non strapazzato) in pochissimo tempo, quindi è importante fare attenzione per evitare di finire con l'uovo strapazzato.

Togliete la ciotola di metallo dal fuoco e poggiatela su un canovaccio bagnato come supporto. Versatevi gradualmente il burro liquido, sbattendo continuamente per incorporarlo nella salsa. Aggiungete il pepe di Cayenna e un po' di succo di limone a piacere.

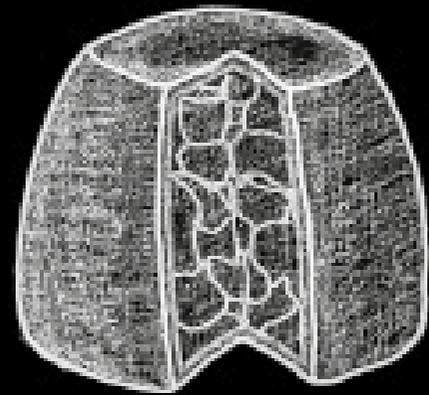
Non conservate la salsa nel frigorifero perché se diventa troppo fredda si separa.

In senso orario dall'alto:

Maionese ai capperi (p. 260),
Salsa olandese (p. 258),
Burro alla diavola (p. 252)
e Maionese (p. 260)



LA MIA BRIGATA



La mia brigata

Capita spesso, fin troppo, di sentire descrivere i propri collaboratori come una famiglia, ma a me è concesso, perché è proprio così. Al ristorante abbiamo 34 cuochi e 55 addetti alla sala, quindi è una grande famiglia e a volte ci irritiamo a vicenda, altre ci prendiamo in giro ma siamo sempre solidali. Mi è impossibile parlare qui di ogni singola persona, ma vi descriverò i più anziani, quelli che rappresentano il cuore della mia brigata di cucina: Mark Drummond, Nokx Mbambo, Abdul Turay, Kieron Hibbert, Rosa Di Giacomo, Patrick O'Donnell e Alessandro Giangreco. La loro dedizione e lealtà nel corso degli anni continua a lasciarmi senza parole. Il tempo che tutti insieme hanno dedicato al ristorante è enorme e non comune in un settore notoriamente transitorio.

Quindi, quando dico che per me sono come una famiglia, è ciò che intendo realmente. Mark è il mio capocuoco e per me è anche come un fratello in tutto. Sa tutto di me, sa cosa dirmi quando sono agitato, come farmi ridere, mi dice quando sono irragionevole e gli voglio un gran bene per questo. Ha talento e chiaramente continuerà a farsi strada e in questo avrà tutto il mio sostegno incondizionato.

Nokx ha lavorato con me in tutto il mondo, cucinando per eventi e cene in collaborazione, dal Canada alla Svezia all'Islanda e in molti altri paesi. La vera boss della Pie Room è lei. L'abbiamo creata insieme dalla progettazione alle ricette e poi, poco alla volta, mi sono reso conto che era pronta a gestirla giorno per giorno. È una delle persone più dolci che conosca e un talento naturale in cucina. Guardarla crescere nel suo ruolo e nei media è stata una delle esperienze più gratificanti della mia carriera.

Con Abdul lavoriamo insieme da quasi nove anni ormai, è stato il mio testimone di nozze in Nuova Zelanda, a volte è definito affettuosamente "baby rinoceronte" per il modo in cui corre da una parte all'altra in cucina, ed è la mia roccia. Posso parlargli praticamente di tutto, contare su di lui per tutto e se lo volesse, sarei felice di lavorare con lui per il resto della mia carriera.

Kieron è entrato a far parte del gruppo fin dall'inizio. Lavorava per un mio amico a cui è dispiaciuto vederlo andare via, ma mi ha chiesto di prendermi cura di lui perché sapeva che come chef era molto promettente. Kieron si è ambientato fin dal primo giorno. È intelligente, motivato, qualificato e adora prendere in giro Abdul e Nokx (tanto che adesso Mark ha inserito questa cosa nella descrizione delle sue mansioni). È importante incoraggiare le passioni degli altri, quali che siano.



INDICE



A

albicocche

- cestini con albicocche e timo limone 217
- picnic pie con maiale, albicocche e salvia 155

anatra, hash di anatra confit 233

attrezature 40

B

Beurre blanc 255

birra

- salsa gravy alla stout con cipolla e timo 254
- senape all'antica con IPA 251

brioche (pasta) 72

- brioche ripiena di 'nduja 96

Brioche ripiena di 'nduja 96

Bubble & Squeak 235

burro

- alla diavola 252
- beurre blanc 255

Burro alla diavola 252

C

capesante al forno con lenticchie verdi, pancetta e vino rosso 142

carne

- hotpot di agnello 167
- pie con coniglio, pancetta e senape 176
- pie con carne di cervo e midollo 172
- vedi anche* manzo; reni; maiale; pollame

carote

- arrosto al cumino 242
- tatin con cipolle rosse, nocciole e 123

Carote arrosto al cumino 242

cavolfiore, mezze lune con patate e 120

cavolo

- bubble & squeak 235
- rosso stufato 232

cavolo rosso stufato 232

Clafoutis di fichi, miele e pistacchi 226

Coniglio, pie con coniglio, pancetta e senape 176

ceci

- frittelle di ceci e mais 241
- pie con ceci e feta alla marocchina 104

Chipshop Curry Sauce 253

chutney

- di pomodoro e peperone rosso 248
- di prugne e anice stellato 248

cioccolato, pudding di panettone e gianduia 214

cipolle

- pie di manzo, stilton e 164
- pie con gratin dauphinois e cipolle caramellate 114

salsa gravy alla stout con cipolla e timo 254

tatin con cipolle rosse, carote e nocciole 123

torta con pomodoro, formaggio di capra e cipolle 109

torta con sardine, olive e cipolle 91

Clapshot 232

Coronation Chicken Pie 206

Cottage Pie speziato con keema 171

cranberry, pie con ripieno di tacchino e 152

crema pasticcera 261

crostata con crema e rabarbaro 222

crocchette di white pudding e porro 92

Crostata con crema e rabarbaro 222

D

decorazione 32

dessert *vedi* pudding

doratura all'uovo 22

dragoncello , pie con pollo, funghi e 148

E

erbe

- pie con pollo, funghi e dragoncello 148
- picnic pie con maiale, albicocche e salvia 155
- quiche con anguilla affumicata, patate e prezzemolo 136

salsa verde 254

vedi anche menta; timo

F

fagioli alla menta (insalata di) 240

Fagottini con salmone e piselli alla menta 135

farine 52

feta, pie con ceci e feta alla marocchina 104

Filetto alla Wellington definitivo 198

Fish Pie definitiva 130

foderare gli stampi 26

formaggio

mac 'n' cheese pie 124

pie con ceci e feta alla marocchina 104

pie di manzo, stilton e cipolle 164

torta con gratin dauphinois e cipolle caramellate 114

torta con pomodoro, formaggio di capra e cipolle 109

formaggio di capra, torta con pomodoro, cipolla e 109

frangipane 261

torta con noci pecan e 225

frattaglie/*interiora* *vedi* reni

frutta

chutney di prugne e anice stellato 248

clafoutis di fichi, miele e pistacchi 226

crostata con crema e rabarbaro 222

pie con ripieno di tacchino e cranberry 152

pudding all'arancia e golden syrup cotto al vapore 213

vedi anche mele; albicocche; mango

frutta secca

clafoutis di fichi, miele e pistacchi 226

tatin con cipolle rosse, carote e nocciole 123

torta con noci pecan e frangipane 225

frutti di mare

capesante al forno con lenticchie verdi, pancetta e vino rosso 142

vol-au-vent con gamberi alla Thermidor 82

Full English Pie 159

funghi

filetto alla Wellington definitivo 198

ketchup 252

pie con pollo, funghi e dragoncello 148

G

Gala Pie 79

game pie leggera 179

golden syrup, pudding cotto al vapore all'arancia e 213

grassi 52

gravy alla stout con cipolla e timo 254

H

Hash di anatra confit 233

Hot Pork Pie 86

Hotpot di agnello 167

I

impasti 49–52

pasta choux 71

decorazione 32

foderare gli stampi 26

stendere la pasta 24

vedi anche pasta al grasso di rognone; pasta all'acqua calda; pasta brioche; pasta brisée, piatti dolci; pasta brisée, piatti salati; pasta fillo; pasta sfoglia;

insalata di fagioli alla menta 240

L

legumi *vedi* ceci; lenticchie

lenticchie capesante al forno con lenticchie verdi, pancetta e vino rosso 142

Light Game Pie 179

M

Mac 'n' Cheese Pie 124

maiale

gala pie 79

hot pie 86
pancetta di maiale e salsa di mele 193
picnic pie con maiale, albicocche e salvia 155
prosciutto al miele e cinque spezie 191
vedi anche pancetta; salsiccia
maionese 260
Maionese ai capperi 260
mais
frittelle di ceci e 241
pot pies con chowder di haddock affumicato e 129
mango
gelatina 206
salsa 255
manzo
cottage pie speziato con keema 171
filetto alla Wellington definitivo 198
pie di manzo, stilton e cipolle 164
pudding con guancia e reni 156
mele
pancetta di maiale e salsa di mele 193
remoulade di mele e sedano rapa 238
torta di mele glassate 218
menta
fagottini di salmone e piselli alla menta 135
insalata di fagioli alla menta 240
salsa 250
merluzzo, pie con merluzzo agropiccante al curry 139
Mezze lune con patate e cavolfiore 120
midollo, pie con carne di cervo e 172
miele
clafoutis di fichi, miele e pistacchi 226
prosciutto al miele e cinque spezie 191

O

olive, torta con sardine, olive e cipolle 91

P

pancetta
capesante al forno con lenticchie e vino rosso 142

pie con coniglio, pancetta e senape 176
pasta all'acqua calda 59
mezze lune con patate e cavolfiore 120
hot pork pie 86
pasta, mac 'n' cheese pie 124
pasta al grasso di rognone 70
pie con carne di cervo e midollo 172
pudding con guancia di manzo e reni 156
pasta brisée, piatti dolci 58
cestini con albicocche e timo limone 217
crostata con crema e rabarbaro 222
torta con noci pecan e frangipane 225
pasta brisée, piatti salati 56
coronation chicken pie 206
full English pie 159
gala pie 79
mac 'n' cheese pie 124
picnic pie con maiale, albicocche e salvia 155
pie con gratin dauphinois e cipolle 114
pie con pollo, funghi e dragoncello 148
quiche con anguilla affumicata, patate e prezzemolo 136
pie con ripieno di tacchino e cranberry 152
pasta choux 71
pasta dolce per torte *vedi* pasta brisée per piatti dolci
pasta fillo 73
fagottini con salmone e piselli alla menta 135
pie con ceci e feta alla marocchina 104
pasta sfoglia classica *vedi* pasta sfoglia
pasta sfoglia
classica 63
spigola ripiena in crosta 184
torta di mele glassate 218
vedi anche pasta sfoglia rapida; vol-au-vent
pasta sfoglia rapida 66
capesante al forno con lenticchie, pancetta e vino rosso 142
filetto alla Wellington definitivo 198
game pie leggera 179
pie con coniglio, pancetta e senape 176
pie con merluzzo agropiccante al curry 139
pie di manzo, stilton e cipolle 164
pot pies con chowder di haddock affumicato e mais 129
tatin con cipolle rosse, carote e nocciole 123

torta con pomodoro, formaggio di capra e cipolla 109
torta con sardine, olive e cipolle 91
sausage roll definitivo 76
Wellington di barbabietola 110

patate

bubble & squeak 235
pie con gratin dauphinois e cipolle caramellate 114
clapshot 232
hash di anatra confit 233
mezze lune con patate e cavolfiore 120
cottage pie speziato con keema 171
hotpot di agnello 167
patate hasselback perfette 234
purè perfetto 238
patate al forno con rarebit 239
quiche con anguilla affumicata, patate e prezzemolo 136

Patate al forno con rarebit 239

Patate hasselback perfette 234

peperoni rossi, chutney di pomodoro e 248

pesce

fagottini con salmone e piselli alla menta 135
fish pie definitiva 130
pie con merluzzo agropiccante al curry 139
pot pies con chowder di haddock affumicato e mais 129
quiche con anguilla affumicata, patate e prezzemolo 136
spigola ripiena in crosta 184
torta con sardine, olive e cipolle 91
vedi anche frutti di mare

Piccalilli 249

Pie con carne di cervo e midollo 172

Pie con ceci e feta alla marocchina 104

Pie con merluzzo agropiccante al curry 139

Pie con pollo, funghi e dragoncello 148

Pie con ripieno di tacchino e cranberry 152

piselli, fagottini con salmone e piselli alla menta 135

pistacchi, clafoutis di fichi, miele e 226

pollame

game pie leggera 179
hash di anatra confit 233
pie con ripieno di tacchino e cranberry 152
vedi anche pollo

pollo

coronation pie 206

pie con pollo, funghi e dragoncello 148

pomodori

chutney di peperone rosso e 248

torta con formaggio di capra, cipolla e 109

Pot Pies con chowder di haddock affumicato e mais 129

prezzemolo, quiche con anguilla affumicata patate e 136

prosciutto al miele e cinque spezie 191

pudding

all'arancia e golden syrup cotto al vapore 213

clafoutis di fichi, miele e pistacchi 226
di panettone e gianduia 214

vedi anche torte, crostate, cestini

Pudding all'arancia e golden syrup cotto al vapore 213

Pudding di panettone e gianduia 214

Purè perfetto 238

Q

quiche con anguilla affumicata, patate e prezzemolo 136

R

relish

piccalilli 249
salsa di mango 255
vedi anche chutney

reni

pudding con guancia di manzo e reni 156
vol-au-vent con reni alla diavola 95
Remoulade di mele e sedano rapa 238
rutabaga clapshot 232

S

Salsa alla menta all'antica 250
Salsa olandese 258

Salsa verde 254

salse

alla menta 250

beurre blanc 255

chipshop curry 253

gravy alla stout con cipolla e timo 254

ketchup ai funghi 252

olandese 258

verde 254

salsicce e insaccati

brioche ripiena di 'nduja 96

crocchette di white pudding e porro 92

full english pie 159

sausage roll definitivo 76

uova alla scozzese con haggis 99

salvia, picnic pie con maiale, albicocche e 155

Sausage Roll definitivo 76

senape

all'antica con IPA 251

pie con coniglio, pancetta e 176

Senape all'antica con IPA 251

spigola ripiena in crosta 184

Stilton, pie di manzo, cipolle e 164

T

tatin con cipolle rosse, carote e nocciole 123

timo limone, cestini con albicocche e 217

Torta con gratin dauphinois e cipolle

caramellate 114

Torta con noci pecan e frangipane 225

Torta con sardine, olive e cipolle 91

Torta di mele glassate 218

torte salate

quiche con anguilla affumicata, patate e prezzemolo 136

tatin con cipolle rosse, carote e nocciole 123

torta con pomodoro, formaggio di capra e cipolle 109

torta con sardine, olive e cipolle 91

torte dolci

cestini con albicocche e timo limone 217

crostata con crema e rabarbaro 222

torta con noci pecan e frangipane 225

torta di mele glassate 218

temperatura 50

timo

cestini con albicocche e timo limone 217

salsa gravy alla stout con cipolla e timo 254

U

uova

alla scozzese con haggis 99

full English pie 159

gala pie 79

Uova alla scozzese con haggis 99

V

verdure e ortaggi

chutney di pomodoro e peperone rosso 248

crocchette di white pudding e porro 92

fagottini di salmone e piselli alla menta 135

insalata di fagioli alla menta 240

mezze lune con patate e cavolfiore 120

piccalilli 249

remoulade di mele e sedano rapa 238

Wellington di barbabietole 110

vedi anche carote; cavolo; cipolle; funghi; mais; patate

vino rosso, capesante al forno con lenticchie, pancetta e 142

Vol-au-vent con gamberi alla Thermidor 82

Vol-au-Vent con reni alla diavola 95

vol-au-vent

con reni alla diavola 95

con gamberi alla Thermidor 82

W

Wellington di barbabietola 110

Entrate nel meraviglioso mondo della Pie Room di Londra.

La scoperta di una serie di splendidi stampi originali per torte nel Rosewood Hotel di Londra è bastata a liberare la fantasia di Calum Franklin e a dare vita alla Pie Room.



Intrisa di tradizione, la Pie Room è uno scrigno di prelibatezze. Dai classici inglesi, come il sausage roll definitivo, la torta con gratin dauphinois o l'irresistibile pie con pollo e funghi, passando per i piatti delle feste come i suoi leggendari filetto alla Wellington e spigola ripiena in crosta, tutte le ricette di queste pagine sono capolavori di pasticceria superlativi e pie artigianali perfette, ricche di sapore e delizia per gli occhi.

Un libro per gli amanti delle torte salate in tutto il mondo.

30 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 351 0



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it