

New York

LE RICETTE DI CULTO





008 **COFFEE TIME**

042 **BREAKFAST TIME**

070 **BRUNCH TIME**

098 **LUNCH TIME**

170 **SNACK TIME**

236 **ANY TIME**

260 **EXTRA...**

FOOD FROM OTHER
ESTABLISHMENTS
- THANK YOU.

PAY
When Served



7:10
COFFEE TIME

CHALLAH

Questo pane intrecciato, che tradizionalmente si mangia per lo shabbat, è la risposta newyorkese alla brioche francese.

PER 1 PANE

Preparazione: 45 minuti

Cottura: 25 minuti

Riposo: 2 ore e 30

INGREDIENTI SECCHI

575 g di farina 00

½ cucchiaino o 1 bustina di 5 g di lievito di birra secco

55 g di zucchero

1 cucchiaino di sale

INGREDIENTI UMIDI

140 ml d'acqua tiepida (tra 49° e 55°C)

2 uova medie

2 tuorli

40 g di olio d'oliva

PER LA DORATURA

1 cucchiaino di albume

1 cucchiaino di zucchero

LA PASTA

Mescolate gli ingredienti secchi e sbattete insieme gli ingredienti umidi. Amalgamate con cura le due preparazioni e lavorate fino a ottenere un impasto molto elastico (5-10 minuti con l'impastatrice, 10-20 minuti a mano).

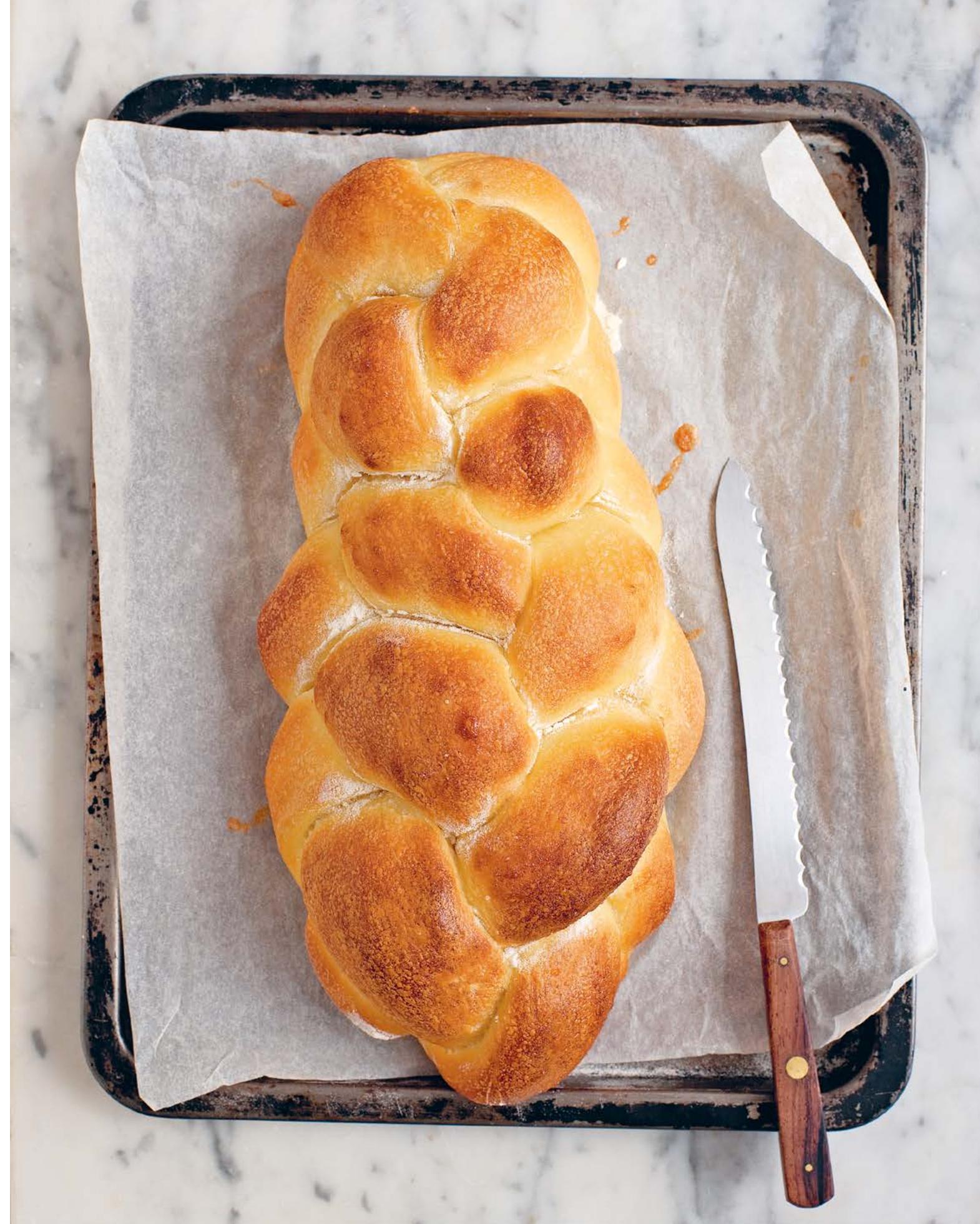
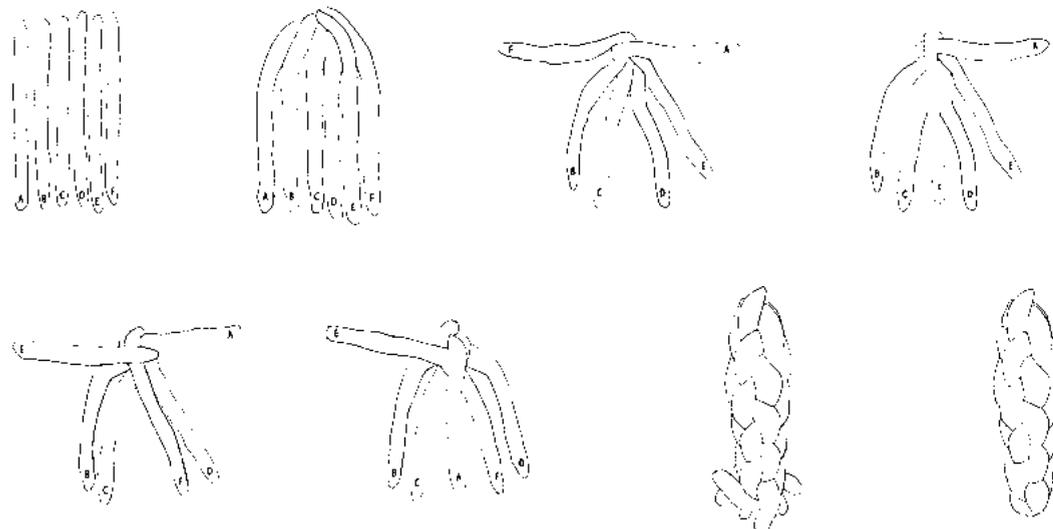
Formate una palla liscia. Mettetela in un contenitore unto di olio e coprite con la pellicola. Lasciate lievitare fino a quando l'impasto avrà raddoppiato il volume (circa 1 ora e 30 a temperatura ambiente).

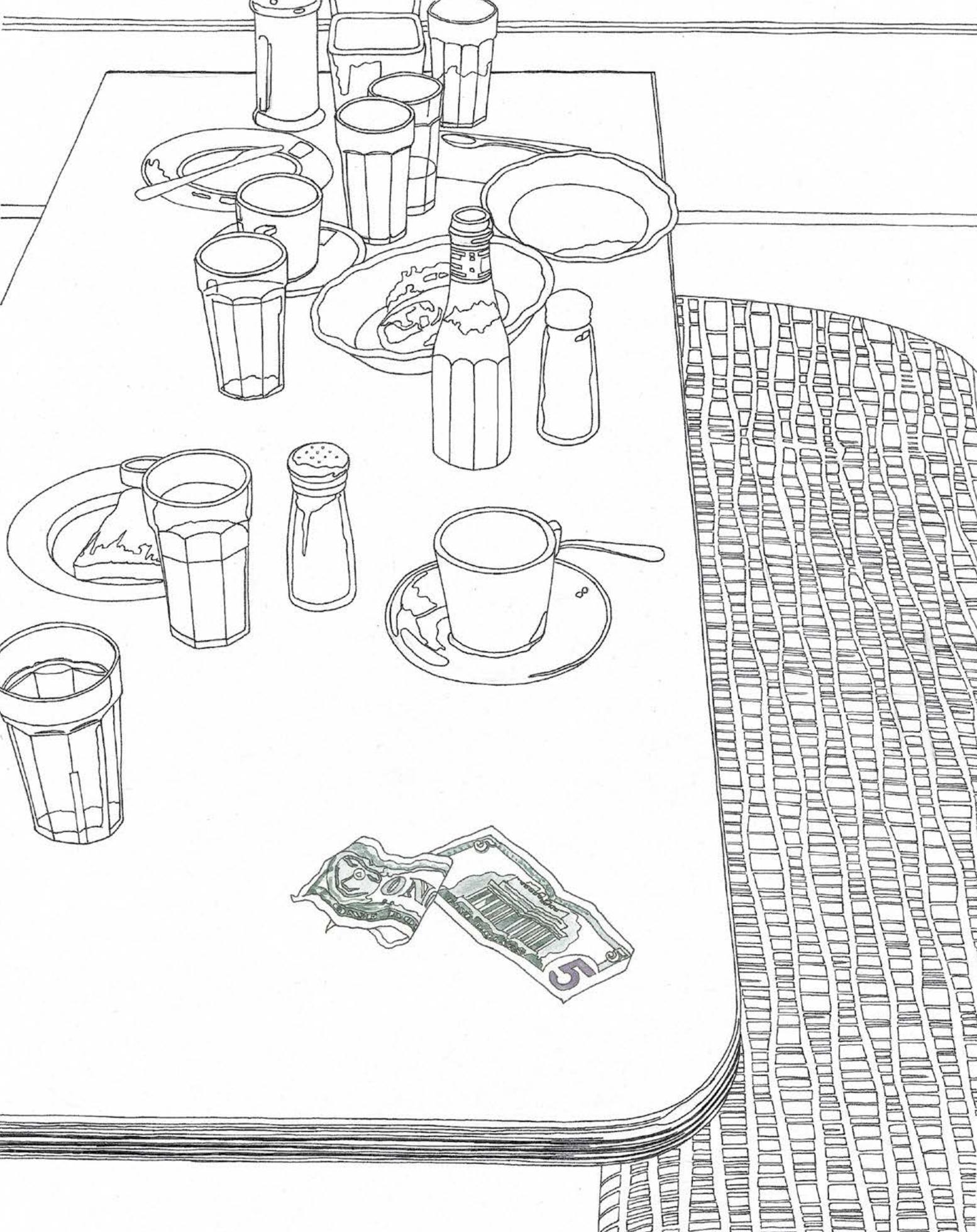
LA LAVORAZIONE

Suddividete l'impasto in 6 porzioni uguali. Con il palmo delle mani, date a ogni porzione la forma di un salsicciotto regolare lungo una trentina di centimetri. Intrecciate i salsicciotti su una teglia rivestita di carta forno o infarinata, seguendo l'illustrazione in basso. Cospargete la treccia di farina, quindi copritela con la pellicola. Lasciatela lievitare fino a quando avrà raddoppiato il suo volume (almeno 1 ora a temperatura ambiente).

LA COTTURA

Scaldare il forno a 180°C. Mescolate l'albume e lo zucchero e spennellate la treccia con questo composto. Cuocete per 25 minuti circa, finché il pane è ben dorato. Lasciate raffreddare.





8:14

BREAKFAST TIME

RUGELACHS AL CIOCCOLATO

Preparare questi graziosi «cornettini» vi piacerà quanto mangiarli.

PER 12 CORNETTI

Preparazione: 30 minuti

Cottura: circa 20 minuti

Raffreddamento: 4 ore

Riposo: 10 minuti

PASTA

95 g di farina di tipo 0

65 g di formaggio spalmabile

60 g di burro ammorbidito

2 pizzichi di sale

GANACHE

250 ml di panna liquida

10 g di burro

65 g di cioccolato

fondente spezzettato

FARCITURA

50 g di cioccolato tritato finemente

50 g di zucchero semolato

DORATURA

1 tuorlo

1 cucchiaino d'acqua

DA COSPARGERE (VERSIONE CON CONFETTURA)

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaino di cannella

(facoltativo)

LA PASTA

Mescolate gli ingredienti della pasta fino a ottenere una preparazione omogenea, servendovi di un robot da cucina oppure a mano. Avvolgete l'impasto nella pellicola e riponete nel frigorifero per almeno 4 ore.

LA GANACHE

Scaldate il forno a 170°C. Portate a bollore la panna e il burro in una padella su fuoco medio. Aggiungete i pezzi di cioccolato. Togliete dal fuoco e lasciate sciogliere per 1 minuto. Mescolate con una spatola fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.

LA LAVORAZIONE

Sopra un piano da lavoro ben infarinato, spianate la pasta con un mattarello e formate un disco di circa 30 cm di diametro. Stendete la ganache su tutto il disco di pasta servendovi di una spatola. Mescolate insieme gli ingredienti per la farcitura e distribuitela sulla ganache. Tenete da parte la farcitura che rimane. Tagliate il disco in dodici parti uguali e arrotolate ciascuna su se stessa partendo dal lato largo, in modo da formare un piccolo cornetto. Posate man mano i cornetti in una teglia rivestita di carta forno.

LA DORATURA

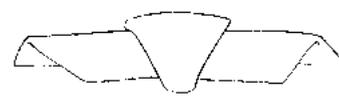
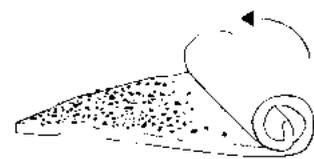
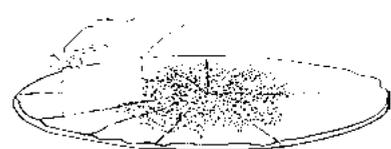
Spennellate i rugelach con il composto a base di tuorlo e acqua. Cospargete con la farcitura di zucchero e cioccolato rimasta.

LA COTTURA

Infornate a 170°C per circa 20 minuti, fino a quando i rugelach saranno ben dorati. Lasciate raffreddare almeno per 10 minuti prima di consumare.

PER I RUGELACH CON LA CONFETTURA

Sostituite la ganache e la farcitura al cioccolato con 160 g di marmellata (di albicocche o di lamponi per esempio) e con 80 g di frutta secca tritata (pinoli o pistacchi, a piacere) e cospargete i rugelach con zucchero e cannella.



FRENCH TOAST

Il pain perdu, è la prima cosa che ho imparato a cucinare da bambino. Quando faccio colazione fuori con mia madre la sua richiesta puntuale è: «well soaked» (ben inzuppato).

PER 2 PERSONE

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 4-6 minuti

INGREDIENTI

300 g di challah (pag. 14)

4 uova e 65 ml di latte intero

65 ml di panna liquida intera

3 gocce di estratto di vaniglia

½ cucchiaino di cannella

1 pizzico di sale e 2 cucchiaini di zucchero

45 g di burro o 3 cucchiari di olio di sapore neutro
sciroppo d'acero

LA PREPARAZIONE

Tagliate il pane a fette spesse (2-3 cm). Il pane può essere fresco, ma se è un po' rafferma è ancora meglio. Mescolate con una forchetta o una frusta tutti gli ingredienti, tranne il burro e l'olio, finché il composto risulta omogeneo. Intingete il pane in questa preparazione per alcuni minuti su entrambi i lati, fino a quando le fette saranno completamente inzuppate.

LA COTTURA E IL SERVIZIO

Mettete un po' di olio o di burro in una padella e fate rosolare le fette di pane su entrambi i lati per 2-3 minuti su fuoco medio. Devono essere dorate all'esterno e ancora molto morbide all'interno. Servite con burro e sciroppo d'acero.

trucco: per me, il pain perdu preparato con la challah è quanto c'è di meglio, ma il risultato è ottimo anche con un buon pane in cassetta.





11:28
BRUNCH TIME

BAGEL AL SALMONE AFFUMICATO

Il sandwich della classica colazione newyorkese, come quelli proposti in ottime gastronomie quali il Murray's Sturgeon Shop nella zona nord-ovest di Manhattan. Insuperabili!

PER 2 SANDWICH

Preparazione: 5 minuti

INGREDIENTI

2 bagels (pag. 72)
80 g di formaggio fresco (cream cheese tipo Philadelphia®, St Môret®...)
200 g di salmone affumicato
2 fette di cipolla bianca tagliata a rondelle (facoltativo)
6 fette sottili di pomodoro

Tagliate i bagels orizzontalmente. Se volete, potete tostarli ma, di norma, se sono freschi, non vale la pena. Spalmate le due metà con uno strato abbondante di formaggio fresco e, sulla metà inferiore, aggiungete il salmone affumicato, 1 fettina di cipolla bianca e 2-3 fette sottili di pomodoro. Coprite con la metà superiore del bagel e tagliate in due prima di consumare.





12:42
LUNCH TIME

BLT (BACON, LETTUCE & TOMATO)

Sarà la qualità degli ingredienti a stabilire se questo semplice sandwich al bacon sarà buono o discreto. Assemblarli è estremamente facile.

PER 1 SANDWICH

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 15 minuti

INGREDIENTI

2 fette di pane

1 cucchiaino di burro

2 cucchiaini di maionese (pag. 264)

2 o 3 foglie di lattuga

3 o 4 fette di pancetta affumicata

2 o 3 fette di pomodoro

sale e pepe

IL PANE

Rosolate la pancetta nella padella (vedi pag. 88). Nel frattempo, tostate e imburrate le fette di pane, quindi spalmatevi la maionese. Salate e pepate

LA FARCITURA

Impilate la lattuga, il pomodoro e la pancetta sopra una delle due fette di pane, e richiudete con l'altra fetta.

Inserite uno stuzzicadenti nel sandwich affinché tenga meglio, quindi tagliatelo in due.

trucco: la tempistica è importante. Quando servite il sandwich, l'ideale è che il pane tostato e la pancetta siano ancora caldi. Un BLT rimasto lì ad aspettare troppo a lungo sarà sempre buono da mangiare, ma non sarà eccellente quanto quello appena preparato e ancora caldo.



PIEROGI

I pierogi, ravioli di patate saltati, sono una delle cose che adoro mangiare nei ristoranti polacchi e ucraini, come lo Stage Restaurant, nel sud-est di Manhattan.

PER 25 PIEROGI

Preparazione: 1 ora
Cottura: 50-55 minuti
Riposo: 1 ora

PASTA (PER 50 PIEROGI)

500 g di farina di tipo 0
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di olio di girasole
1 uovo
250 ml d'acqua

RIPIENO (PER 25 PIEROGI)

375 g di patate pelate
1 cipolla dorata affettata finemente
2 cucchiari di olio
sale e pepe (a piacere)

CONDIMENTO

2 cipolle dorate affettate grossolanamente
4 cucchiari di olio



LA PASTA

Mescolate insieme tutti gli ingredienti e impastate finché la pasta risulta molto elastica (5-10 minuti in un robot da cucina, 10-20 minuti a mano). Formate una palla liscia. Mettetela in un contenitore unto di olio e coprite con la pellicola. Lasciate risposare 1 ora a temperatura ambiente. Suddividete la pasta in due parti in modo che ciascuna di esse sia sufficiente a ottenere 25 pierogi. Potete congelare la pasta che non usate avvolgendola nella pellicola.

IL RIPIENO

Pelate e tagliate le patate a pezzetti della stessa dimensione. Metteteli in una pentola piena d'acqua fredda. Portate a ebollizione, quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere a fuoco lento per 15 minuti finché le patate diventeranno morbide. Scolate. Nel frattempo, fate saltare le fettine di cipolla nell'olio per 5-10 minuti su fuoco medio, finché saranno tenere e leggermente rosolate. Schiacciate con una forchetta le patate e la cipolla nell'olio in cui avete rosolato quest'ultima. Salate e pepate.

LA LAVORAZIONE E LA COTTURA

Suddividete una parte della pasta in 25 palline e stendetele ricavando dei dischi di 4 mm di spessore. Formate con 1 cucchiaio dei mucchietti di ripieno e disponeteli sopra ogni guscio di pasta. Ripiegate la pasta su se stessa e sigillatela pizzicando tutto intorno al bordo (vedi illustrazione). Cuocete i pierogi in acqua bollente per 5 minuti circa. Aggiungete un po' di olio nell'acqua e mescolate per impedire che i pierogi si attacchino tra di loro. Scolateli, poi soffriggeteli in una padella con circa 1 cm di burro o di olio, finché saranno croccanti e dorati su entrambi i lati.

IL CONDIMENTO

Saltate le cipolle nell'olio su fuoco dolce per circa 20 minuti, mescolando ogni tanto, finché saranno traslucide. Proseguite la cottura su fuoco medio, continuando a mescolare, per altri 5-10 minuti, finché saranno più scure e leggermente rosolate (ma non bruciate). Distribuite sui pierogi saltati e caldi, e servite accompagnando con la crème fraîche o una composta di mele.

4	4	0
5	1	0
4	6	0
5	6	5
5	6	5
2.30		
40	EXTRA	
45	EXTRA	
55	EXTRA	



BAXTER STREET

La mia collega Ngan Tran, cresciuta in ristoranti vietnamiti nel sud della Francia, è stata così gentile da condividere con me due ricette della sua famiglia di piatti che ero solito mangiare a Chinatown.

SALMONE IN UMIDO PER 4 PERSONE

Preparazione: 15 minuti
Cottura: 25 minuti
Riposo: da 2 ore a 1 notte

INGREDIENTI

6 cucchiaini di salsa di pesce
3 cucchiaini di salsa di soia scura ai funghi
2 cucchiaini di zucchero
2 spicchi di aglio
4 tranci di salmone
4 pezzi grandi di ananas fresco
4 foglie di coriandolo
sale e pepe
olio

INSALATA DI PAPAYA VERDE PER 4 PERSONE

Preparazione: 15 minuti
Cottura: 5 minuti

INGREDIENTI

1 papaya verde
2 carote
½ mazzetto di menta
½ mazzetto di coriandolo
3 cucchiaini di arachidi tostate e tritate
2 spicchi d'aglio
1 lime e ½ spremuti
5 cucchiaini di salsa di pesce
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 cucchiaino di sale
1 peperoncino sminuzzato (facoltativo)
zenzero fresco tritato
3 cucchiaini di olio di girasole

SALMONE IN UMIDO

LA MARINATA

Preparate la marinata il giorno prima, o almeno 2 ore prima della cottura. Mettete i tranci di salmone in un'insalatiera e versatevi 4 cucchiaini di salsa di pesce, 1 cucchiaino di salsa di soia scura, 1 cucchiaino di zucchero e 1 spicchio di aglio schiacciato. Mescolate delicatamente, coprite con la pellicola e lasciate riposare.

LA COTTURA

Mettete un filo di olio in una pentola o in una casseruola e adagiatevi sopra i tranci di salmone, l'ananas e 1 spicchio di aglio schiacciato. Aggiungete 2 cucchiaini di salsa di pesce, 2 cucchiaini di salsa di soia scura, 1 cucchiaino di zucchero e un po' di sale. Coprite con l'acqua e portate a ebollizione. Regolate il condimento (la salsa deve essere salata e dolce al tempo stesso), quindi girate con delicatezza i tranci di pesce. Coprite e lasciate cuocere lentamente su fuoco dolce per 20-25 minuti. Deve rimanere soltanto un fondo di salsa caramellata; altrimenti, fatela ridurre ancora per qualche minuto.

IL SERVIZIO

Decorate con coriandolo, pepate generosamente e servite con riso bianco accompagnato da un'insalata o da un brodo.

INSALATA DI PAPAYA VERDE

LA BASE DELL'INSALATA

Grattugiate la papaya verde e le carote in un'insalatiera. Spezzettate la menta e il coriandolo, e quindi mescolateli all'insalata.

IL CONDIMENTO

Scaldare l'olio in una casseruola piccola su fuoco dolce e frigatevi gli spicchi di aglio, precedentemente mondati e tritati. Quando saranno dorati lasciateli raffreddare nell'olio. Preparate il condimento mescolando il succo di lime, la salsa di pesce, lo zucchero, il sale e il peperoncino. Incorporate l'olio in cui avete rosolato l'aglio e aggiungete lo zenzero. Al momento di servire irrorate l'insalata con questo condimento e cospargete di arachidi tritate.



SLOPPY JOE

Tra i preferiti dai bambini, lo «sloppy Joe», come suggerisce il nome stesso (letteralmente «il traboccante Joe»), può essere una sporca esperienza. Meglio!

PER 6 PANINI

Preparazione: 25 minuti

Cottura: circa 50 minuti

INGREDIENTI

6 panini per hot-dog (pag. 102)

500 g di carne magra tritata

1 cipolla media affettata finemente

3 spicchi di aglio schiacciati

1 peperone verde senza semi, tagliato a pezzettini

350 ml di passata di pomodoro

4 cucchiaini di ketchup (pag. 264)

1 cucchiaino di salsa Worcestershire

1 cucchiaino di zucchero di canna grezzo

1 cucchiaino di senape

125 ml d'acqua

3 gocce di Tabasco®

1 cucchiaino di sale e 1 pizzico di pepe nero

LA CARNE

Scaldare una padella per friggere su fuoco medio.

Versatevi la carne tritata e la cipolla, quindi lasciate cuocere per 10 minuti sgranando la carne con una spatola. La carne deve risultare ben rosolata e sgranata.

Aggiungete l'aglio e il peperone verde, e continuate la cottura per 3 minuti. Aggiungete la passata di pomodoro, il ketchup, la salsa Worcestershire, lo zucchero e la senape. Aggiungete quindi l'acqua, il sale, il pepe e il Tabasco®. Quando la salsa inizia a bollire, abbassate la fiamma al minimo e cuocete a fuoco lento per circa 40 minuti.

IL SANDWICH

Servite caldo in un panino per hot-dog (o per hamburger).

GLI ANELLI DI CIPOLLA

Vedi pag. 265.





16:23
SNACK TIME

CHERRY PIE

Nella vita ci sono cose che sono davvero buone come sembrano...

PER 1 TORTA DI 26-30 CM

Preparazione: 25 minuti

Cottura: circa 1 ora e 20

Riposo: circa 1 ora

PASTA

250 g di burro freddo a dadini

500 g di farina

50 g di zucchero a velo

1 cucchiaino di sale

7 cucchiai d'acqua fredda

1 cucchiaio di succo di limone

FARCITURA

3 cucchiai di maizena

3 cucchiai di succo di limone

900 g di amarene snocciate

200 g di mele granny con la buccia,

senza semi e tagliate a dadini

175 g di zucchero semolato

DORATURA

1 tuorlo

un po' d'acqua

LA PASTA

Con l'aiuto di un robot da cucina o con una forchetta, lavorate il burro insieme agli ingredienti secchi della pasta. Incorporate quindi l'acqua e il succo di limone con le mani, fino a ottenere un impasto omogeneo. Suddividete la pasta in due parti uguali, avvolgetele nella pellicola e riponetele nel frigorifero per almeno 1 ora.

LA FARCITURA

Scaldare il forno a 180°C. Mescolate il succo di limone con la maizena. Mettete questo composto in una padella su fuoco medio aggiungendo anche le ciliegie, i pezzetti di mela e lo zucchero. Cuocete tutto quanto per 15 minuti, mescolando. Lasciate raffreddare.

LA LAVORAZIONE E LA COTTURA

Sopra un piano di lavoro bene infarinato, stendete le due porzioni di pasta e formate dei dischi abbastanza grandi da avere circa 5 cm di bordo che fuoriesce dalla tortiera. Imburrate e infarinate quest'ultima, quindi foderatela con uno dei due dischi di pasta e arrotolate su se stesso il bordo. Bucherellate il fondo con la forchetta e coprite con la carta forno e i fagioli secchi. Infornate per 15 minuti. Togliete la carta e i fagioli e infornate di nuovo per 5 minuti. Riempite l'involucro di pasta con la farcitura fredda.

LA GRIGLIA

Sopra una superficie infarinata, tagliate il secondo disco di pasta in 8 strisce larghe e separatele in due gruppi. Un gruppo di 4 sarà posto sulla torta in orizzontale e il secondo in verticale, in modo che le strisce s'incrocino tra loro. Posate prima 4 strisce alla stessa distanza tra loro. Passate la prima striscia di pasta perpendicolare alternativamente sopra e sotto le 4 strisce già posate. Ripetete l'operazione con le altre 3 strisce perpendicolari, alternando la partenza dell'intreccio: una volta sopra la prima striscia e una volta sotto. Pizzicate i bordi per sigillare. Per eseguire questa operazione, è fondamentale che la farcitura sia fredda, altrimenti il calore renderà le strisce di pasta troppo molli per poterle manipolare.

LA SECONDA COTTURA E IL SERVIZIO

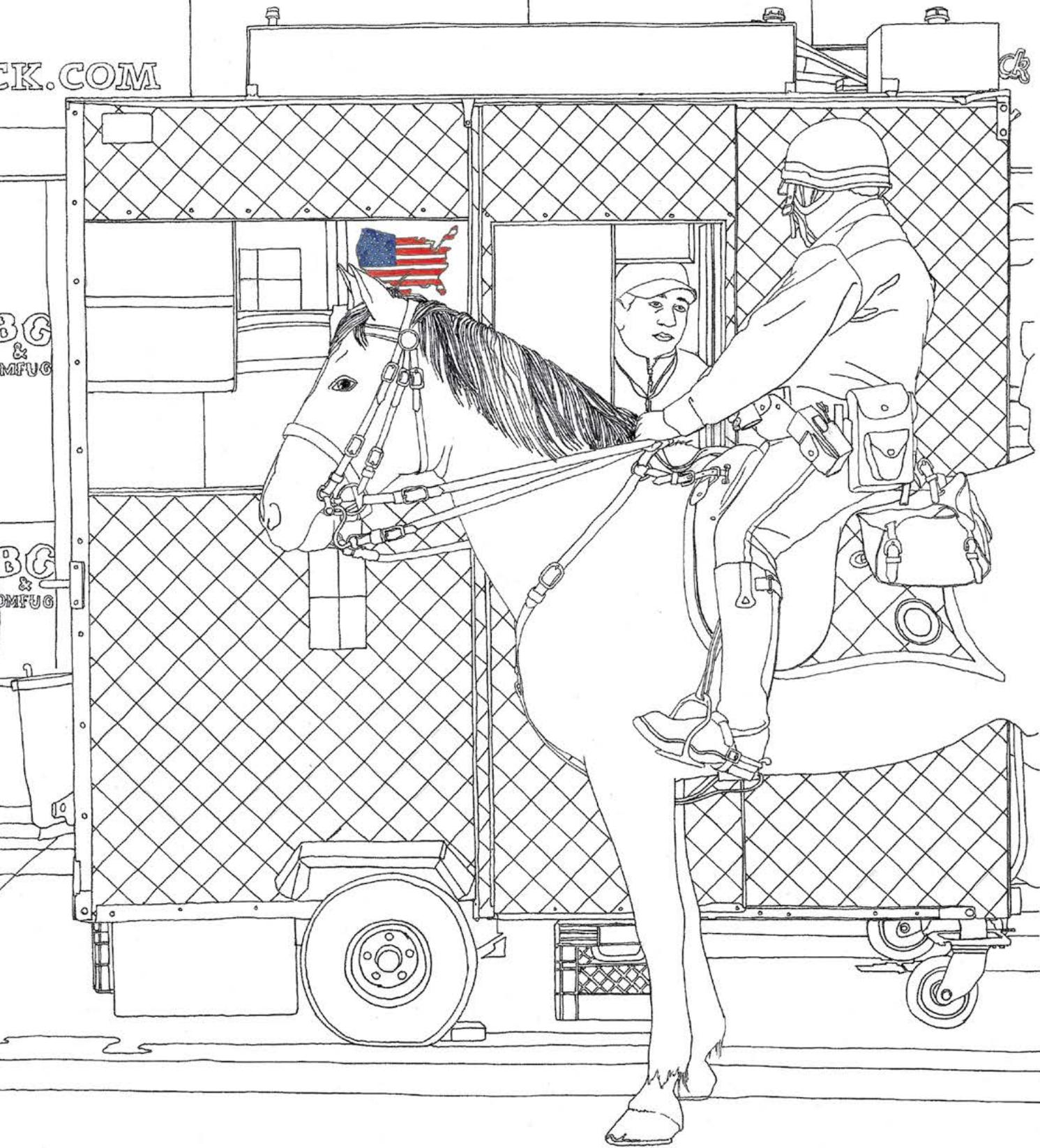
Spennellate la pasta con un composto di tuorlo e acqua. Infornate e cuocete per circa 45 minuti. Lasciate raffreddare almeno 4 ore prima di tagliare la torta.



CK.COM

BG
&
MFUG

BG
&
MFUG



24/24

ANY TIME

POP-TARTS®

Ecco una versione casalinga di uno degli snack che preferivo da bambino: dolci di produzione industriale da mettere nel tostapane, resi popolari dalla Kellogg's® con il nome di Pop Tarts.

PER 8 POP-TARTS® PICCOLI

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 20 minuti

Raffreddamento: 1 ora

Riposo: 30 minuti

PASTA

125 g di burro freddo tagliato a dadini

250 g di farina di tipo 0 (o 235 g di farina e 15 g di cacao in polvere per i Pop-Tarts® al cioccolato)

½ cucchiaino di sale

25 g di zucchero a velo

3 cucchiaini e ½ d'acqua fredda

½ cucchiaino di succo di limone

FARCITURA AL MIRTILLO

110 g di confettura di mirtillo

110 g di mirtillo interi

GANACHE AL CIOCCOLATO

75 ml di panna liquida intera

30 g di burro

120 g di cioccolato spezzettato

DORATURA

1 uovo

1 cucchiaino d'acqua

GLASSA

2 cucchiaini e ½ d'acqua bollente

230 g di zucchero a velo

4 cucchiaini di marmellata di lamponi

codette di cioccolato o palline di zucchero colorate

LA PASTA

Lavorate il burro con gli ingredienti secchi (aggiungendo il cacao solo per i Pop-Tarts® al cioccolato) in un robot da cucina o con una forchetta. Incorporate a mano l'acqua e il succo di limone fino a ottenere una pasta omogenea. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare nel frigorifero per almeno 1 ora.

LA GANACHE AL CIOCCOLATO

Portate a bollore la panna e il burro in una padella su fuoco medio. Aggiungete il cioccolato a pezzetti e lasciate sciogliere fuori dal fuoco per 1 minuto. Mescolate con una spatola fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.

LA LAVORAZIONE

Scaldate il forno a 180°C. Stendete la pasta sopra un piano bene infarinato dandole una forma rettangolare, quindi ricavate 18 rettangoli piccoli della stessa dimensione servendovi di un coltello e di una carta di plastica liscia e infarinata.

Appiattite leggermente i bordi dei rettangoli con un dito infarinato, poi mettete al centro di nove di essi 1 cucchiaino di farcitura, facendo attenzione a evitare i margini. Inumidite con un dito i bordi dei rettangoli farciti e coprite ognuno di essi con un altro rettangolo di pasta. Fate aderire tra loro i bordi premendoli un po' con il dito infarinato, evitando di schiacciare la farcitura al centro, quindi sigillate premendo in modo più deciso con i rebbi di una forchetta. Rifilate la pasta in eccesso, con la punta di un coltello, e praticate delle piccole incisioni sulla superficie.

LA COTTURA

Mescolate insieme il tuorlo e l'acqua, quindi spennellatevi i dolcetti. Infornate e cuocete per circa 20 minuti, finché sono ben dorati. Lasciate raffreddare.

LA GLASSATURA

Mescolate in una ciotola l'acqua e lo zucchero a velo fino a ottenere una glassa uniforme. Stendete quest'ultima sui Pop-Tarts® con l'aiuto di un pennello e cospargete con le decorazioni. Per la glassa ai lamponi: scaldate la confettura di lamponi, setacciatela in modo da eliminare i semi e usate questo coulis al posto dell'acqua calda che si usa per la glassa neutra.



MURRAY'S BAGEL'S
500 AVENUE OF THE AMERICAS
MANHATTAN

MELVIN'S JUICE BOX
130 WEST HOUSTON STREET
MANHATTAN

KATZ'S DELICATESSEN
205 EAST HOUSTON STREET
MANHATTAN

HOP SHING RESTAURANT
9 CHATHAM SQUARE
MANHATTAN

EISENBERG'S SANDWICH SHOP
174 5TH AVENUE
MANHATTAN

BIG NICK'S BURGER AND PIZZA JOINT
2175 BROADWAY
MANHATTAN

EAT CAFE
124 MESEROLE AVENUE
BROOKLYN

DOLUGHNUT PLANT
379 GRAND STREET
MANHATTAN

THE PICKLE GUYS
49 ESSEX STREET
MANHATTAN

STAGE RESTAURANT
128 2ND AVENUE
MANHATTAN

SMORGASBURG
27 NORTH 6TH STREET
BROOKLYN

RUSS AND DAUGHTERS
179 EAST HOUSTON STREET
MANHATTAN

YONAH SCHIMMEL'S KNISH BAKERY
137 EAST HOUSTON STREET
MANHATTAN

2ND AVENUE DELI
162 EAST 33RD STREET
MANHATTAN

PHO PASTEUR RESTAURANT
85 BAKTER STREET
MANHATTAN

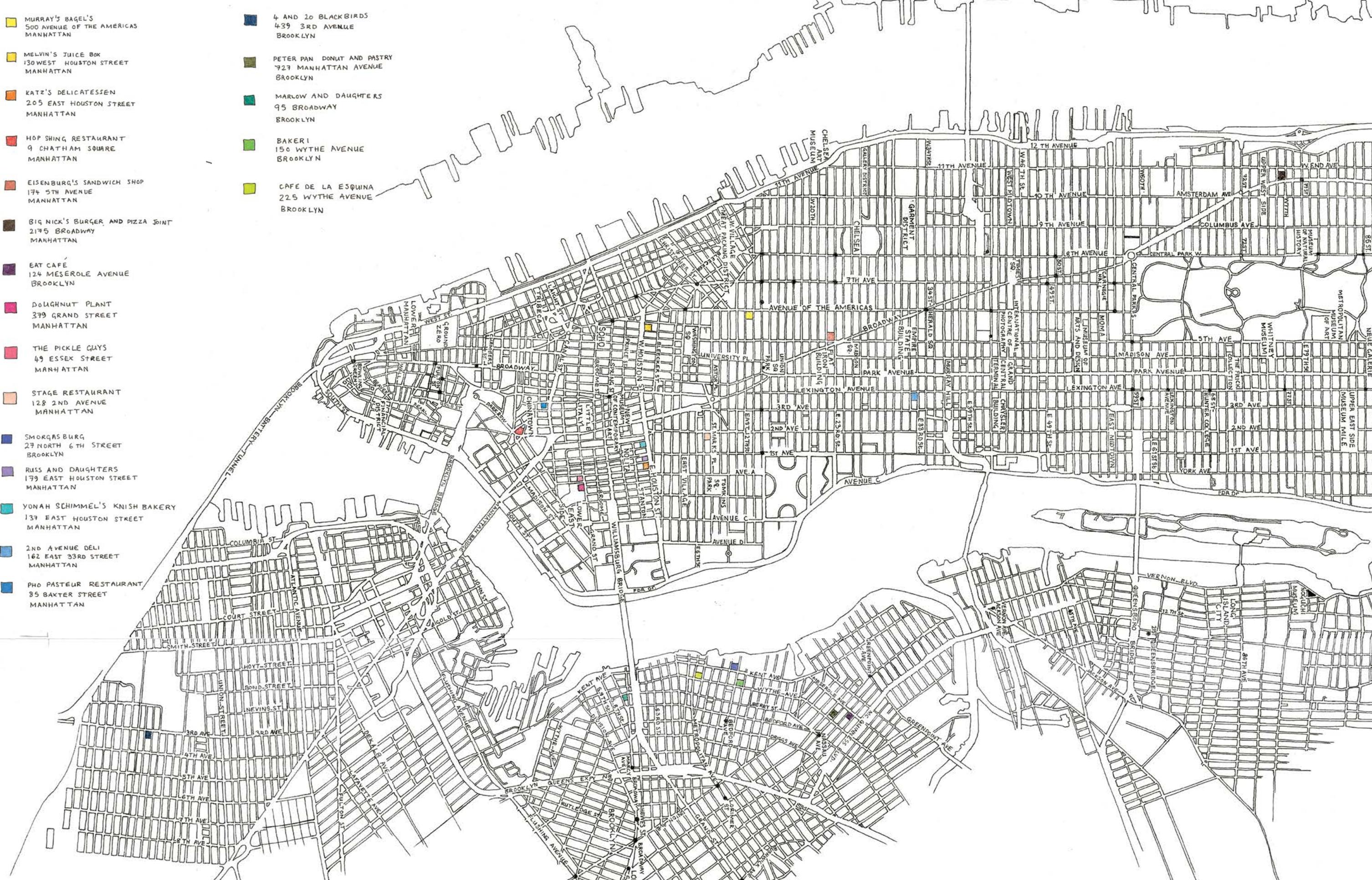
4 AND 20 BLACKBIRDS
4-39 3RD AVENUE
BROOKLYN

PETER PAN DONUT AND PASTRY
727 MANHATTAN AVENUE
BROOKLYN

MARLOW AND DAUGHTERS
95 BROADWAY
BROOKLYN

BAKERI
150 WYTHE AVENUE
BROOKLYN

CAFE DE LA ESQUINA
225 WYTHE AVENUE
BROOKLYN



New York

LE RICETTE DI CULTO

ECCO UN OTTIMO MODO PER VISITARE NEW YORK, UNA CITTÀ DALLE MILLE ANIME E CON TANTE STORIE DA RACCONTARE, CHE SI DIPANANO TRA PASSATO E PRESENTE, DANDO VITA A UN MELTING POT DIVERTENTE E GUSTOSO. ATTRAVERSO UN BAGEL AL SALMONE AFFUMICATO O LE MORBIDE LUSINGHE DI UNA CHEESECAKE SCOPRIRETE UNA CITTÀ INEDITA, UN PO' HIPSTER E UN PO' VECCHIA EUROPA: METTETEVI COMODI, IL VIAGGIO È GIÀ INIZIATO.

Marc Grossman è cresciuto a Manhattan. Oggi vive con la moglie e i figli a Parigi, dove ha ideato il Bob's Juice Bar e il Bob's Kitchén, due locali biologici. Per Guido Tommasi Editore ha pubblicato una merenda a New York.



ISBN: 978 88 67530 052

