



Kylee Newton

Idee e ricette con confetture, chutney, sottaceti e fermentati

Guido Tommasi Editore



Introduzione 4

Sottaceti 10

Fermentati 54

Conserve salate 78

Conserve dolci 108

Extra 190

Cose di casa 212

Da avere in dispensa 214

Indice 216

Come usare il libro

“Come lo mangio?” è una domanda che ho sentito un’infinità di volte nel corso degli anni dai clienti della mia bancarella. Con questo in mente, ho lavorato a idee per inserire le conserve in pasti e menu. Nel mio primo libro, *The Modern Preserver*, ho dato dei suggerimenti per gustare le conserve fatte in casa al di fuori dei classici schemi tradizionali, come in un toast, in accompagnamento a un tagliere di formaggi e così via. Voglio che ogni conserva non sia più considerata una realtà unidimensionale, ma un mondo di vaste possibilità. Ne ho fatto la mia missione, collaborando con altri cuochi e chef, organizzando eventi pop-up e scrivendo ricette per diffondere l’idea.

Se siete arrivati fin qui, è probabile che abbiate già avviato la vostra produzione, o semplicemente amate le conserve e ne accumulate molte, e ora potreste avere il problema di un’eccedenza di barattoli. Certo, se ne possono regalare tanti, e con i moderni frigoriferi e congelatori diamo per scontato che resistano e li lasciamo lì, solo per comprarne altri: io la chiamo la “città fantasma dei condimenti”.

Ogni volta che guardate nel frigorifero e vedete la vostra città fantasma dei condimenti farsi sempre più popolosa, potete fare riferimento a queste ricette per trovare qualche nuova idea. Ma anche quando portate a casa un nuovo condimento e siete a corto di ispirazione su come gustarlo, queste pagine dovrebbero venirvi in soccorso.

Il libro è suddiviso in sezioni dedicate a diversi tipi di conserve. Insieme a ogni ricetta di conserva, troverete anche due o tre ricette che la utilizzano come ingrediente. Vi suggerisco gli abbinamenti, ho incluso anche delle note per le alternative e, se vi va di sperimentare, potete lasciare spazio all’interpretazione. Molte sono influenzate dal Paese di origine della conserva, ma non hanno pretese di autenticità.

Il “tagliato finemente” di una persona corrisponde al “tagliato grossolanamente” di un’altra, così come il centimetro di qualcuno potrebbe corrispondere a due di qualcun altro. Ma quando si cucina e gli alimenti si trasformano, le dimensioni diventano essenziali, quindi cercate di seguire le mie istruzioni se volete che le ricette funzionino come previsto. Anche gli utensili sono importanti: rame, acciaio o ghisa; grandi o piccoli; gas o induzione; anche il meteo può influenzare i risultati, soprattutto quando fate confetture e marmellate. Il segreto è fare pratica e perseverare.

Quando si tratta di cucinare, credo moltissimo nel fare affidamento sui propri sensi. Le ricette tramandate attraverso la tradizione orale non sono accompagnate da una serie di dosi e istruzioni, ma si basano su istinto e sensazioni. Nella ricetta degli scones di mia nonna (pag. 197) cito mia zia Cher, secondo cui sua madre non seguiva nessuna ricetta per i suoi scones, perché li faceva sempre a occhio. Io non cucino solo con le mani e gli occhi: uso anche le orecchie, il naso e la bocca. Fatevi guidare da tutti i sensi. Ascoltate come cambia uno sfrigolio o un ribollire; annusate il caramello quando cambia colore e si scurisce; sentite il calore che sale dal barbecue; e mentre cucinate assaggiate, assaggiate e assaggiate: il condimento è soggettivo ma fondamentale.

Infine, un ultimo inestimabile consiglio: leggete sempre la ricetta per intero prima di iniziare. Come in ogni buon libro, spesso c’è un colpo di scena. Molte ricette fanno riferimento ad altre pagine per avere la

storia completa. In questo libro l’intenzione è utilizzare la vostra città fantasma di condimenti: è fondamentale per rendere la vostra cucina più sostenibile e per imparare a cucinare da zero. Quando volete, usate pure prodotti acquistati in negozio come la ricotta, le tortillas, il pane e la crema pasticcera, ma vi sorprenderà scoprire quanto è facile farli in casa, con meno sforzo di quanto immaginate. Provate: la crema pasticcera (pag. 206) e il gelato (pag. 135) rivoluzioneranno il vostro punto di vista.

Dritte fondamentali

- Seguite le stagioni
- I prodotti dovrebbero essere sempre freschi e da allevamento all’aperto, se possibile biologici
- Imparate dagli errori: prendete nota e godetevi il procedimento
- Fate amicizia con il macellaio, il pescivendolo, il fruttivendolo locali: possono consigliarvi i prodotti migliori
- Buona qualità non è necessariamente sinonimo di costoso: prendete decisioni consapevoli tenendo conto del vostro potere d’acquisto





Finocchio sottaceto agli agrumi

Per un barattolo da 1 litro

1 bulbo di finocchio grande o 2 medi affettati finemente, tagliati a metà o a spicchi
350 ml di aceto di vino bianco
150 ml d'acqua filtrata
30 g di zucchero bianco
1 cucchiaino di sale marino
la scorza di 1 arancia (a striscioline fini)
la scorza di 1 limone (a striscioline fini)
la scorza di 1 lime (a striscioline fini)
½ cucchiaino di semi di finocchio
½ cucchiaino di pepe nero in grani
½ cucchiaino di peperoncino in scaglie

Jalapeños sottaceto

Per un barattolo da 500 ml

200 g di jalapeños affettati ad anelli spessi 3-5 mm
250 ml di aceto di mele
200 ml d'acqua filtrata
40 g di zucchero granulato bianco o di canna
1 cucchiaino di sale marino
1 cucchiaino di pepe nero in grani
1 cucchiaino di semi di cumino
1 spicchio d'aglio pelato
1 foglia di alloro

Ravanelli/daikon sottaceto

Per un barattolo da 500 ml

225 g di ravanelli a rondelle sottili, tagliati in quattro o interi punzecchiati, oppure 1 daikon medio affettato fine, tagliato a nastri o a bastoncini
240 ml di aceto di mele
80 ml d'acqua filtrata
40 g di zucchero granulato bianco o di canna
1 cucchiaino di sale marino
1 cucchiaino di pepe nero in grani
½ cucchiaino di semi di senape
2 foglie di alloro
la scorza grattugiata fine di ½ lime
il succo di 1 lime
1 peperoncino bird's eye tagliato a metà (facoltativo)

Carote sottaceto al whisky

Per un barattolo da 1 litro

600 g di carote pelate tagliate a bastoncini o a rondelle, o grattugiate
650 ml di aceto di mele
70 ml d'acqua filtrata
50 ml di whisky
50 g di zucchero bianco
20 g di sale marino
la scorza e il succo di 1 arancia
3 cucchiaini di peperoncino in scaglie
2 cucchiaini di pepe nero in grani

Piselli e menta sottaceto

Per un barattolo da 750 ml

500 g di piselli freschi (già sgranati)
350 ml di aceto di mele
80 ml d'acqua filtrata
30 g di zucchero bianco
1 cucchiaino e ½ di sale marino
1-2 peperoncini bird's eye tagliati grossolanamente
1 cucchiaino di pepe nero in grani
6-8 foglie di menta fresca



Note

- Il metodo per preparare ogni salamoia è lo stesso, anche se potete sperimentare con diverse combinazioni di spezie e aceto. Seguite le istruzioni a pag. 15
- I sottaceti veloci si possono mettere in qualsiasi contenitore ermetico chiuso (assicuratevi che le verdure siano del tutto coperte dalla salamoia) e conservare in frigorifero. Saranno pronti da gustare in 1-2 ore. Consumateli entro 2-4 settimane
- I sottaceti a lunga conservazione dovranno essere riposti chiusi in un luogo fresco e buio per circa 3-4 settimane prima di aprirli. Una volta aperti, conservateli in frigorifero per farli durare di più
- I vari tipi di verdure differiscono in freschezza con il passare del tempo, ma in genere si conservano per 6-18 mesi, quindi tenetele d'occhio e aprite un barattolo di prova per valutare

Hamburger neozelandesi con barbabietole sottaceto e uovo fritto

I neozelandesi amano mettere le barbabietole e un uovo fritto negli hamburger. Quando ero bambina, ogni venerdì sera compravamo fish and chips nel negozio specializzato locale: ce n'era uno in ogni quartiere. Ci si potevano comprare anche questi hamburger tipicamente neozelandesi, oltre a hamburger con pesce in pastella, frittelle di paua (un tipo di abalone) e ostriche in pastella. Gli hamburger erano farciti con una profusione di ingredienti: lattuga, barbabietole, uova e a volte anche ananas. Queste prime esperienze hanno influenzato la mia filosofia sul cibo: che si tratti di fast food o di slow food, gli ingredienti devono sempre essere freschi, di stagione e di buona provenienza.

Per 4 hamburger

400 g di macinato di manzo
(di buona qualità e di provenienza locale)
a temperatura ambiente
4 cucchiaini di olio di canola
o di girasole (o 3 cucchiaini di olio
e 1 cucchiaino di burro)
1 cipolla rossa grande affettata sottile
ad anelli o mezzelune
4 fette molto sottili di emmental,
gouda o jarlsberg
4 uova da allevamento all'aperto
4 panini per hamburger o panini
al latte (fatti in casa, pag. 198)
4 cucchiaini di ketchup
o chutney di pomodoro
4 cucchiaini di senape di Digione
o in grani
1-2 pomodori grandi a fette
8-12 fette di barbabietole sottaceto
(pag. 17)
4 foglie grandi di lattuga iceberg
o di un'altra lattuga rotonda
sale marino e pepe nero
macinato al momento

Dividete il macinato in 4 porzioni uguali e formate altrettante palline. Mettete ognuna tra 2 pezzi di carta forno e, con un mattarello, stendetele per ottenere degli hamburger di circa 1 cm più piccoli dei panini, poi mettete da parte.

Scaldare 3 cucchiaini di olio in una padella grande su fuoco medio-alto e cuoceteci le cipolle per 5-6 minuti, finché sono morbide e un po' annerite. Toglietele dalla padella e mettete da parte. Sempre su fiamma medio-alta, mettete in padella gli hamburger, due alla volta, salando e pepando abbondantemente. Cuocete per 30 secondi, poi schiacciate con delicatezza gli hamburger con una paletta affinché raggiungano il diametro dei panini e cuocete per un altro minuto e ½. Girate gli hamburger, conditeli di nuovo e mettete su ognuno una fetta di formaggio, in modo che, fondendosi, li avvolga in un morbido abbraccio. Cuocete 1 minuto per una cottura media-al sangue o 2 minuti per una cottura media. Togliete dalla padella e mettete da parte a riposare mentre cucinate gli altri 2 hamburger.

Intanto, in una padella a parte, friggete le uova con il cucchiaino di olio rimasto (vedi istruzioni a pag. 76).

Quando gli hamburger sono cotti, tostate leggermente i panini nella stessa padella, premendoci i lati affettati per 20-30 secondi.

Per assemblare i vostri hamburger, spalmate il ketchup sulle basi dei panini e la senape sulle metà superiori. Mettete un hamburger ricoperto di formaggio su ogni base, poi adagiateci sopra l'uovo, 1-3 fette di pomodoro, 2-3 fette di barbabietole sottaceto, la lattuga e infine qualche cipolla, prima di chiudere i panini con le calotte.



Nota

- Qualche neozelandese vi dirà che non è un hamburger originale senza una rondella di ananas. Se volete provare questa versione più dolce, grigliate qualche fetta di ananas su una griglia o sotto il grill e usatele al posto del pomodoro



Insalata con zucca arrosto, barbabietole sottaceto, feta e lenticchie di Puy

A volte ho solo voglia di semplicità: semplici combinazioni di sapori che mi facciano arrivare a fine giornata. Adoro gli ortaggi a radice, e per una versione più sana dei classici comfort food le lenticchie di Puy sono il mio punto di riferimento. Questo potrebbe essere un piatto a cui anche voi potreste ricorrere spesso: barbabietole e zucca arrostate, un po' di feta cremosa buttata lì per andare sul sicuro, rucola per una nota pepata... Questa volta però provate a svoltare con un colpo di scena e metteteci le barbabietole sottaceto che avete preparato settimane fa. Non serve nemmeno un condimento particolare, solo una spruzzata di limone, un filo di buon olio d'oliva, sale e pepe. Finirete per aggiungere le barbabietole sottaceto a tutte le vostre insalate.

Per 2-4

300 g di lenticchie di Puy
o lenticchie verdi sciacquate
600 ml di brodo vegetale
500 g di zucca butternut
con la buccia, tagliata a spicchi
spessi 2 cm
3 cucchiaini di olio d'oliva delicato
oppure olio di canola o di semi
1 cipolla rossa grande
tagliata a spicchi spessi
60 g di barbabietole sottaceto
(pag. 17) a spicchi o a pezzi
60 g di feta sbriciolata
30-40 g di rucola
o dragoncello fresco
il succo di 1 limone
circa 3 cucchiaini di olio extravergine
d'oliva di buona qualità
2 cucchiaini colmi di semi di zucca
leggermente tostati
sale marino e pepe nero macinato
al momento, a piacere

Scaldate il forno a 200°C (180°C ventilato).

Mettete le lenticchie e il brodo in una pentola grande, chiudete con il coperchio e portate a ebollizione a fuoco medio-alto: dovrebbero volerci 7-8 minuti. Abbassate la fiamma e fate sobbollire in modo costante con il coperchio socchiuso per 15-20 minuti, poi togliete il coperchio per gli ultimi 5 minuti di cottura per far evaporare l'acqua rimasta. Le lenticchie devono essere cotte ma ancora leggermente al dente, quindi assaggiatele: non vorrete delle lenticchie mollicce nell'insalata.

Nel frattempo mettete la zucca in una teglia grande e irroratela con l'olio d'oliva. Salate e pepate generosamente e mescolate con le mani, ricoprendo la zucca in modo uniforme. Cuocete al centro del forno per 8-10 minuti.

Sfornate la zucca e girate i pezzi, poi metteteci anche gli spicchi di cipolla, ricoprendoli con un po' dell'olio di cottura. Infornate per altri 10-12 minuti o finché le verdure sono cotte.

Togliete la zucca e le cipolle dal forno e lasciate riposare per 6-7 minuti. Se necessario, scolate l'eventuale liquido in eccesso dalle lenticchie, poi distribuitele delicatamente tra le verdure cotte. Unite le barbabietole sottaceto, la feta e la rucola. Servite su un piatto grande, irrorando con il succo di limone e l'olio extravergine d'oliva e cospargendo con i semi di zucca tostati.



Note

- Usate ravanelli, carote o peperoncini rossi sottaceto come sostituto delle barbabietole. Oppure, se non avete in dispensa nessuno di questi sottaceti, aggiungete semplicemente nella teglia una delle vostre verdure preferite
- Potete anche provare questa insalata senza la zucca butternut e spezzettarci invece un po' di salmone o trota grigliati: fate qualche esperimento



Insalata di ciliegie sottaceto con valerianella, ricotta e condimento al siero di latte

Adoro quest'insalata: i sapori netti e le consistenze sono ben bilanciati e niente sovrasta il resto. È anche una celebrazione del mio ideale del non sprecare, di usare le cose. Fate lo sforzo di fare il vostro formaggio tipo ricotta: bastano solo un paio di ingredienti, ci vuole pochissimo tempo e vi ritroverete con quel meraviglioso sottoprodotto che è il siero di latte. Io lo uso in varie ricette del libro, qui come condimento.

Per 2-3

140-160 g di ricotta
(fatta in casa, pag. 204)
8-10 ciliegie sottaceto (pag. 39)
2 cucchiaini di siero di latte (pag. 204)
o 1 cucchiaio di yogurt bianco
mescolato con 1 cucchiaio d'acqua
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
½ cucchiaino di senape di Digione
o senape in grani
½ cucchiaino di miele
1 cucchiaino di succo di limone
80 g di valerianella, germogli
di piselli o crescione baby
lavati e asciugati
40 g di nocciole leggermente tostate
e tritate grossolanamente
sale marino e pepe nero macinato
al momento, a piacere

Se state facendo il vostro formaggio morbido tipo ricotta, assicuratevi di prepararlo il giorno prima o almeno 2 ore prima di iniziare, ricordandovi di conservare anche il siero di latte.

Scolate le ciliegie sottaceto dalla loro salamoia e mettetele in un setaccio o su carta assorbente ad asciugare per 10-12 minuti. Se le vostre ciliegie sono snocciolate, tagliatele in quarti, altrimenti tagliatele grossolanamente intorno al nocciolo.

In una ciotolina sbattete il siero di latte con l'olio d'oliva, la senape, il miele e il succo di limone, assaggiate e regolate di sale e pepe.

Distribuite la valerianella nei piatti di portata o sistematele in un unico grande piatto, poi conditela con un paio di cucchiaini del condimento e distribuite qua e là dei pezzetti di ricotta. Cospargete con le ciliegie a pezzetti e le nocciole tostate, poi versate il condimento rimasto. Completate a piacere con un po' di pepe nero macinato al momento e servite.



Nota

- Sostituzioni che funzionano bene sono pesche, more o uva sottaceto



Fermentati

Lattofermentazione

Alcuni “sottaceti” in cui potreste imbattervi sono in realtà prodotto della fermentazione. Questo processo, formalmente noto come lattofermentazione, è un tipo di metodo di conserva.

Tutta la frutta, la verdura, i cereali e i latticini contengono batteri produttori di acido lattico chiamati lattobacilli. Nella fermentazione, questi batteri sono incoraggiati a moltiplicarsi in una salamoia salata in un ambiente controllato privo di ossigeno, finché producono acido lattico sufficiente per conservare il contenuto del barattolo. Questo processo è stato utilizzato per migliaia di anni, molto prima dell'avvento della refrigerazione, e si ritrova in molti alimenti quotidiani: formaggio, aceto, pane, vino e birra sono tutti prodotti usando lattobatteri naturali.

Verdure

Usate verdure fresche di stagione sode al tatto. Lavatele, tagliando via ogni pezzettino che stia diventando marrone o che stia marcendo. Sperimentate con diversi ortaggi usando come guida le percentuali di sale-acqua della salamoia (pag. 59). Verdure diverse impiegheranno tempi diversi per fermentare, a seconda della loro struttura.

Sale

Questo è l'ingrediente fondamentale della fermentazione delle verdure, che scoraggia i batteri indesiderati e incoraggia invece quelli buoni a mettersi al lavoro. In questo capitolo, fermentiamo usando una salamoia a base di acqua salata o estraiamo l'umidità massaggiando il sale sulle verdure tagliate. È meglio usare sali marini non lavorati, che sono più puri. A volte i sali iodati (i sali da tavola) possono contaminare il processo.

Acqua

Usate acqua filtrata, in modo che i vostri fermentati ricevano tutti i nutrienti di cui hanno bisogno. L'acqua bollita spesso è priva dei minerali buoni necessari per la fermentazione, mentre quella del rubinetto può contenere troppo cloro, uccidendo i lattobacilli probiotici. Se non avete acqua filtrata, allora lasciate la vostra acqua in una ciotola coperta per 24 ore per dechlorarla.

Per fare una salamoia, aggiungete il sale all'acqua e mescolate per farlo sciogliere. Il mio consiglio è di sciogliere il sale in 100 ml d'acqua in ebollizione, lasciar raffreddare e poi aggiungere alla quantità d'acqua filtrata rimasta.

Spezie

Sperimentate con vari ingredienti. Iniziate con le combinazioni classiche, poi provate cose nuove. Il sapore delle spezie tende a intensificarsi quando fermentano, quindi all'inizio non esagerate con le spezie! Partite in modo graduale.



Utensili

- Contenitori grandi per alimenti, come pentole di terracotta per la fermentazione o barattoli con coperchi
- Pesì: non è necessario acquistare quelli di ceramica o di vetro: improvvisate con quello che avete in casa per tenere immerse le verdure o la frutta
- Garza alimentare ed elastici per coprire la superficie del barattolo e per proteggere dalla polvere e dalle mosche della frutta durante la fermentazione senza coperchio
- Se volete davvero esplorare la fermentazione, potete procurarvi un termometro per pH o delle strisce per pH così da verificare se i vostri fermenti hanno i livelli di acidità corretti per una lunga conservazione



Pierogi polacchi di funghi e crauti *continua*

capovolgendola mentre la stendete. Ricavate quanti più dischi possibile, usando un tagliabiscotti da 9 cm o il bordo di un bicchiere. Tenete da parte i ritagli e metteteli con la pasta sotto il canovaccio.

Mettete un cucchiaino colmo di ripieno al centro di ogni disco di pasta, poi piegate e allungate la pasta sopra il ripieno, spingendo delicatamente il ripieno all'interno in modo che non fuoriesca. Pizzicate saldamente i bordi della pasta, partendo dal centro, per sigillare bene. Mettete i pierogi su un panno pulito e asciutto (in modo che non si tocchino tra loro) e coprite mentre procedete a stendere, farcire e chiudere fino a esaurire la pasta o il ripieno.

Portate a ebollizione vivace una pentola d'acqua molto grande con un pizzico di sale e tuffateci i pierogi, uno per uno, cuocendoli a gruppi di 5 o 6 alla volta. Cuoceteli per 3 minuti o finché iniziano a salire in superficie. Scolateli con una schiumarola e metteteli in una ciotola con un filo di olio, in modo che non si attacchino.

Scaldate il burro in un padellino finché comincia a sfrigolare e ad avere un odore nocciolato, scurendosi.

Potete mangiare i vostri pierogi appena dopo averli bolliti con un filo di burro scuro oppure saltarli in padella nel burro scuro 1 minuto per lato, finché sono dorati. Serviteli con il burro a parte per condirli ulteriormente e con una cucchiata di panna acida.

Note

- Questi sono pierogi *kiszona kapusta* (ai crauti), ma ci sono altri gustosi ripieni da scoprire, come il tanto celebrato *ruskie twarog* (patate e formaggio morbido)
- Provate ripieni dolci di frutta a pezzetti macerata nelle vostre confetture fatte in casa. Usate la stessa tecnica di bollitura e poi saltate nel burro. Servite le versioni dolci con del gelato alla vaniglia o yogurt dolcificato





Zuppa di sedano rapa e mela, crauti alla barbabietola e cracker di grano saraceno

Aggiungete una cucchiata di qualsiasi tipo di crauti abbiate in frigo a una confortante zuppa invernale. L'asprezza pungente è ottima per smorzare le consistenze più cremose e l'aggiunta dei semi di zucca dà un po' di croccantezza. Provate diverse combinazioni di zuppe e crauti per farne una vera e propria riserva di caccia da frigorifero.

Per 4-6

2 cucchiaini di burro
 1 cucchiaio di olio d'oliva
 1 cipolla grande a dadini
 1 costa di sedano a dadini
 ½ cucchiaino di peperoncino
 in scaglie (facoltativo)
 1 rametto di timo o di timo limone
 freschi
 1 litro di brodo vegetale
 650-700 g di sedano rapa
 sbucciato e tagliato a cubetti
 1 mela aspra sbucciata, privata
 del torsolo e tagliata a cubetti
 sale marino e pepe nero macinato
 al momento

Per servire

una manciata di semi di zucca
 1-2 cucchiari di crauti di cavolo rosso
 e barbabietola (pag. 61)
 1-2 cracker di grano saraceno
 con semi di zucca (pag. 201)

Preparate verdura e frutta prima di iniziare: lavatele, sbucciatele e tagliatele.

Sciogliete il burro con l'olio a fuoco medio in una pentola grande a fondo spesso. Aggiungete la cipolla, condite con abbondante sale e pepe e cuocete per circa 4 minuti, mescolando, finché comincia a sfrigolare. Unite il sedano, il peperoncino e il timo e cuocete a fiamma bassa per 10-15 minuti, finché la cipolla e il sedano sono morbidi e traslucidi, leggermente caramellati ma non troppo dorati.

Nel frattempo, in un'altra pentola, scaldate il brodo a fuoco medio-basso. Aggiungetene un piccolo mestolo alla cipolla e fate cuocere per 1 minuto circa finché si asciuga. Aggiungete il sedano rapa e la mela alla padella con la cipolla e cuocete, mescolando per 4-5 minuti, aggiungendo man mano mestoli di brodo caldo. Versate il brodo rimasto, portate a lieve bollire e cuocete a fuoco medio-basso per 25-30 minuti o finché il sedano rapa è morbido.

Tostate i semi di zucca in un pentolino su fuoco medio con un bel pizzico di sale. Toglieteli dal fuoco quando iniziano a scoppiettare e sono leggermente dorati, mettendoli da parte per guarnire.

Togliete la zuppa dal fuoco e fate raffreddare leggermente, poi frullatela in un robot da cucina o con un frullatore a immersione finché è liscia.

Al momento di servire, scaldate, aggiungete una cucchiata di crauti e una spolverata di semi di zucca e accompagnate con i cracker di grano saraceno.

Note

- Provate diverse alternative, per esempio: zuppa di zucca, crauti di cavolo rosso e semi di zucca tostati; zuppa di barbabietola, crauti di cavolo bianco e nocchie tostate; zuppa cremosa di funghi, crauti di barbabietola e grano saraceno tostato
- Ci sta molto bene anche una cucchiata di panna acida o crème fraîche

Riso al salto al kimchi con uovo fritto

Sono cresciuta con molti piatti di ispirazione asiatica, dato che mia madre era una cuoca decisamente avventurosa per l'epoca, e la Nuova Zelanda ha una vasta cultura cosmopolita, con molte influenze dall'area del Pacifico. Pertanto, il riso al salto con l'uovo è sempre stato un mio punto fermo. È un piatto facile, da fare quando non ho molto tempo e che posso preparare con poco sforzo e senza pensare. L'aggiunta del kimchi (specialmente se fatto in casa) lo rende super speciale e un vero comfort food.

Per 2-3

Riso al salto

250 g di riso precotto/al vapore
(vedi metodo)

1-2 cucchiaini di olio di semi,
di girasole o di canola,
più altro se necessario

1 scalogno banana a dadini

100 g di piselli freschi o surgelati

200 g di kimchi (pag. 62)

tagliato a pezzi di 2 cm

1 uovo grande

1 cucchiaino di olio di sesamo

1 cucchiaino di salamoia di kimchi

presa dal barattolo o salsa di soia

un mazzetto di coriandolo

tritato grossolanamente

sale marino e pepe nero

macinato al momento, a piacere

Uova fritte (facoltativo)

1 cucchiaino di olio di semi, di girasole
o di canola oppure burro

2-3 uova grandi

Per servire (facoltativo)

1 cipollotto affettato

salsa sriracha o un'altra salsa
piccante

Precuocete il riso almeno 1 ora e fino a 24 ore prima. Questa è un'ottima ricetta se avete fatto troppo riso la sera prima, perché è meglio che il riso sia più asciutto per saltarlo. Per questioni di sicurezza alimentare, se lo fate con largo anticipo raffreddate e mettete in frigo il riso il prima possibile dopo la cottura, poi portatelo a temperatura ambiente prima di preparare il piatto.

Per il riso fritto, scaldate l'olio su fuoco medio in una padella media o ancora meglio in un wok. Soffriggete delicatamente lo scalogno per 4-6 minuti, fino a farlo caramellare: fate attenzione che non bruci.

Aggiungete i piselli e il kimchi, alzate la fiamma e cuocete per 1-2 minuti. Abbassate leggermente il fuoco e aggiungete il riso. Cuocetelo per 4-5 minuti, aggiungendo ancora un po' di olio se vi sembra un po' secco.

Sbattete delicatamente l'uovo con l'olio di sesamo e la salamoia del kimchi. Formate una cavità al centro del riso e versateci l'uovo. Lasciate cuocere senza intervenire per 15-20 secondi, poi mescolate per ricoprire il riso. Assaggiate e salate, poi unite il coriandolo. Abbassate la fiamma al minimo mentre cuocete le uova.

Per le uova fritte, scaldate l'olio o il burro in una padella antiaderente su fuoco medio-alto. Rompeteci le uova e appena sentite che iniziano a sfrigolare coprite con un coperchio. Cuocete per 30 secondi, poi spegnete il fuoco e lasciate coperto per altri 30 secondi (per cuocere le uova al vapore). A seconda di come le preferite, potete cuocerle più a lungo, ma più sono liquide meglio è per romperle sul riso al kimchi.

Servite un uovo sopra ogni porzione di riso al kimchi, cospargendo con il cipollotto e versando a zig-zag un filo di salsa sriracha o di un'altra salsa piccante.



Nota

- Se non avete il kimchi, questo piatto è altrettanto gustoso senza. Per quel tocco vivace si potrebbe aggiungere un cucchiaino misto di peperoncino di Cayenna e sale all'aglio o di gochugaru (una polvere di peperoncino rosso essiccato coreano) per ricordarne il sapore



Conserve salate

Chutney di more e mele

In genere nell'emisfero settentrionale le more sono disponibili fino ai primi geli, quindi le si può trovare fino a novembre, il momento perfetto per fare una scorta di chutney per Natale. Trovo che il chutney di more sia il più ghiotto di tutti, quindi si adatta bene alla golosità e al clima di abbondanza del Natale. Dà il massimo servito con carni ricche, per esempio selvaggina da penna come il fagiano, la pernice, l'anatra o l'oca, ma è altrettanto buono con un tagliere con formaggi forti e decisi, frutta fresca e porto, perfetto per il dopocena.

Per 4-6 barattoli da 230 ml

600 g di more sciacquate
e asciugate tamponandole,
interi o tagliate a metà
500 ml di aceto di vino bianco
300 g di mele sbucciate, private
del torsolo e tagliate a cubetti
di 7 mm-1 cm
150 g di cipolle rosse tagliate
a cubetti di 7 mm-1 cm
250 g di zucchero di canna
chiaro o muscovado
3 foglie di alloro
½ cucchiaino di spezie miste
1 cucchiaino di semi di coriandolo
leggermente schiacciati
1 cucchiaino di semi di senape
leggermente schiacciati
la scorza di 1 limone
1 cucchiaino di sale marino

Sterilizzate i barattoli e i coperchi (pag. 212) e preparate il sacchetto delle spezie (pag. 81).

Mettete tutto tranne il sale in una pentola grande e larga, a bordi bassi, a fondo spesso e non reattiva e portate a ebollizione su fuoco medio-alto. Vedete pag. 82 per la cottura e l'invasettamento e fate ridurre per 30-50 minuti, aggiungendo il sale dopo 20 minuti.

Note

- Se non riuscite a trovare le more o volete farlo in un'altra stagione, provate a usare 1 kg di prugne (snocciolate e tagliate a cubetti) o 600 g di mirtilli
- Se usate frutti di bosco congelati, prima scongelateli e scolate via l'acqua, aumentando il tempo di cottura perché trattengono più liquido di quelli freschi
- Se siete fortunati e riuscite a procurarvi loganberry, tayberry o boysenberry, vanno tutti bene per questa ricetta





Marmellata di pomodoro e peperoncino dolce-piccante

Questa ricetta me la chiedono spesso. Qui la dedico a una mia cliente di Newton & Pott, Nadine, che ne era quasi dipendente. Veniva da noi nell'East London per una dose mensile, comprando fino a 20 barattoli per volta. Io la uso con tutto, dai toast al formaggio al ramen fatto in casa.

Per 5-6 barattoli da 230 ml

2 kg di pomodori rossi sbollentati, pelati, privati della parte centrale e tagliati a cubetti di 5 mm
2 foglie di alloro fresche o secche
30-40 g di peperoncini bird's eye o peperoncini rossi thai privati del picciolo e tagliati grossolanamente
30 g di zenzero fresco pelato e tagliato grossolanamente
20 g d'aglio tagliato grossolanamente
400 ml di aceto di mele
1 kg di zucchero granulato di canna o bianco

Sterilizzate i barattoli e i coperchi (pag. 212) e mettete diversi piattini nel congelatore.

Mettete i pomodori tagliati a cubetti in una pentola grande e larga, a bordi bassi, a fondo spesso e non reattiva insieme alle foglie di alloro e portate a lieve bollore, mescolando a intermittenza e scaldando il tutto mentre preparate il resto degli ingredienti.

Frullate per 30 secondi i peperoncini, lo zenzero, l'aglio e metà dell'aceto in un frullatore o in un robot da cucina per ottenere una pasta umida.

Aggiungetela nella pentola con l'aceto rimasto e mescolateci lo zucchero finché si scioglie. Alzate la fiamma il più possibile e portate a ebollizione vivace: abbassate leggermente il fuoco solo se vi sembra che stia per traboccare, mescolando di tanto in tanto.

L'addensamento può richiedere tempi diversi: 20-40 minuti (a volte di più). Quando la marmellata diventa lucida e schizza tenetela d'occhio, mescolando di più per evitare che si attacchi e bruci. Testate se è pronta facendo la prova del piattino per la marmellata (pag. 114): dovrebbe essere leggermente viscosa invece di lasciare una traccia netta.

Quando è pronta, versate in barattoli sterilizzati seguendo il procedimento per i chutney a pag. 82.

Nota

- Il trucco perché questa marmellata al peperoncino venga buonissima sono i peperoncini che scegliete. Usate peperoncini piccanti in modo da ottenere il piccante e non solo il dolce. Trovo che i bird's eye (quelli rossi molto piccoli e sottili) siano i migliori per ottenere il giusto grado di piccante. Aggiungetene di più se volete un risultato più deciso o se i vostri peperoncini non sono molto forti. Se invece sono troppo piccanti, togliete i semi per una marmellata più delicata

Dal di lenticchie rosse, chutney di uva spina, raita e chapati integrali

Poiché il chutney è originario dell'India, ho avuto la fortuna di essere invitata a viaggiare in alcune delle zone più remote di questo incredibile Paese con una troupe indiana della CNN per scoprirne le origini. È stato affascinante. La preparazione del chutney è molto diversa dal nostro procedimento occidentalizzato, quindi c'era molto da imparare. Questa esperienza mi ha aperto gli occhi, dandomi l'opportunità di apprezzare le spezie in una nuova ottica, e questa ricetta è ispirata dai cuochi delle case in cui sono stata. A me piace aggiungere condimenti ai curry indiani: non riesco a togliermi di dosso il desiderio di quell'aggiunta dolce-appiccicosa con i piatti speziati, insieme a una raita rinfrescante e a un appagante chapati per avvolgere il tutto.

Per 2-4

Dal

220 g di lenticchie rosse messe a bagno per 10 minuti, sciacquate e scolate
1 cucchiaio di olio d'oliva delicato o un altro olio per la cottura
1 peperoncino bird's eye aperto a metà per il lungo o ½ cucchiaino di peperoncino in polvere
4 spicchi d'aglio tritati finemente o schiacciati
15 g di zenzero fresco grattugiato molto finemente
½ cucchiaino di curcuma in polvere
½ cucchiaino di coriandolo in polvere
½ cucchiaino di cumino in polvere
3 chiodi di garofano
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
375 g di pomodori maturi a dadini piccoli
una manciata di coriandolo tritato grossolanamente
sale marino e pepe nero macinato al momento

Raita

100 g di yogurt greco
una spruzzata di succo di limone
un pizzico di sale marino
5-7 foglie di menta fresca tritate grossolanamente
¼ di cetriolo a dadini

Per servire

1 cucchiaio di olio d'oliva delicato o un olio neutro
1 cipolla rossa a fette sottili
chapati integrali (fatti in casa, pag. 193)
chutney di uva spina (pag. 84)

Iniziate preparando la cipolla rossa per servire. Scaldate l'olio in una padella a fuoco medio-alto e soffriggeteci la cipolla finché è croccante e dorata sui bordi. Mettete da parte fino al momento di servire.

Mettete le lenticchie in una pentola con 1 cucchiaino di sale marino e 600 ml d'acqua. Coprite e portate a ebollizione, poi abbassate la fiamma e fate sobbollire con il coperchio socchiuso per 7-8 minuti, finché sono morbide.

Nel frattempo, scaldate l'olio in una pentola capiente, aggiungete il peperoncino, l'aglio, lo zenzero, le spezie e una macinata di pepe nero e cuocete a fiamma bassa per 30 secondi. Aggiungete il concentrato di pomodoro e cuocete per 30 secondi prima di aggiungere i pomodori a dadini, poi mescolate e cuocete per 7-8 minuti, finché si riduce.

Usando una schiumarola, versate le lenticchie nella pentola con i pomodori, mescolando man mano e aggiungendo un po' dell'acqua di cottura delle lenticchie, finché il tutto assomiglia a una zuppa densa. Coprite e cuocete a lieve bollore per 15 minuti, togliendo il coperchio per gli ultimi 5 minuti e unendo un cucchiaino di sale.

Nel frattempo, preparate i vostri chapati, tenendoli in caldo nel forno a bassa temperatura coperti con un canovaccio caldo e umido.

Preparate la raita mescolando in una ciotolina lo yogurt con il succo di limone, il sale, la menta e il cetriolo. Mettete da parte fino al momento di servire.

Distribuite il dal nei piatti, aggiungete le cipolle croccanti e il coriandolo tritato e servite con il chutney di uva spina, la raita e il chapati a parte.



Note

- Se non avete il chutney di uva spina, provate con la confettura di uva spina. Oppure, se siete come me, avrete quasi certamente un barattolo di chutney di mango nella vostra città fantasma dei condimenti che va proprio usato
- Provate anche altri condimenti dolci, come la marmellata di pomodoro e peperoncino (pag. 89) o il chutney di pomodori verdi (pag. 84)



Kipper grigliati con burro scuro, uova in camicia, chutney di uva spina e crème fraîche

Il mio amico chef Oliver Rowe, autore del bellissimo libro *Food for all Seasons*, ha collaborato con me a un piatto che abbiamo soprannominato "Kipper & Pickle". I kipper, un tipo di aringhe affumicate, erano la colazione che i tassisti londinesi mangiavano nel mese di gennaio, e sono un piatto di cui Oliver parla con molto affetto. Oliver è di Londra, un ragazzo di Camden, e io (e lo dico volendo esagerare) la regina dei sottaceti. In questa veste abbiamo fatto alcune dimostrazioni a un paio di festival: eravamo quasi una coppia comica. Questa ricetta è un adattamento di quella che abbiamo inventato per quelle occasioni.

Per 2

2 kipper o 4 filetti di aringhe affumicate
100 g di burro

Uova in camicia

un pizzico di sale
un goccio di aceto di vino bianco
2-4 uova da allevamento all'aperto a temperatura ambiente

Per servire

crème fraîche
chutney di uva spina (pag. 84)
2 spicchi di limone
una manciatina di prezzemolo tritato grossolanamente (facoltativo)
sale marino e pepe nero macinato al momento

Scaldare il grill al massimo.

Per le uova in camicia, riempite d'acqua per due terzi una pentola media. Portate a ebollizione, aggiungete un pizzico di sale e una spruzzata di aceto e abbassate la fiamma per far sobbollire piano, al punto in cui potete vedere le bolle formarsi sul fondo e rompersi appena sulla superficie dell'acqua.

Nel frattempo, adagiate i kipper/le aringhe su un foglio di alluminio su una griglia e mettete sotto al grill per 2-3 minuti per lato.

Sciogliete il burro in una grande padella a fuoco medio finché inizia a ribollire. Una volta che il burro inizia ad assumere un colore marrone chiaro, togliete dal fuoco e mettete da parte.

Rompete le uova in tazze o ramekin individuali, poi fate cadere nell'acqua a lieve bollore un uovo alla volta (ricordatevi quale avete messo per primo). Impostate il timer per 2 o 3 minuti (a seconda di quanto morbido preferite il tuorlo). Con una schiumarola, ripescate ogni uovo e adagiatelo ad asciugare su un piatto foderato con un panno assorbente.

Mentre cuociono le uova, mettete i kipper grigliati nella padella con il burro, rimettete a fuoco basso e bagnateli regolarmente con il burro scuro per circa 2 minuti.

Sistemate il pesce nei piatti, versandoci sopra il burro avanzato. Metteteci sopra un uovo in camicia o due e una bella porzione di crème fraîche e chutney di uva spina a fianco. Spremeteci un po' di succo di limone, cospargete di prezzemolo, se lo usate, e salate e pepate a piacere.



Note

- Tradizionalmente, i kipper sono aringhe grasse che sono state aperte a libro, messe sotto sale per una notte e poi affumicate a freddo. Se non li trovate, optate per le aringhe affumicate classiche o filetti di sgombro affumicati
- Per un chutney alternativo, sceglietene uno aspro e ricco come quello di more o cranberry per attenuare il gusto affumicato del pesce. Altrimenti, qui mi piace anche il chutney di pomodori verdi. Oppure provate con i sottaceti, come l'uva spina o le more (pag. 40)



Conserve dolci

Procedimento per le confetture

Mettete vari piattini nel congelatore almeno 1 ora prima. Sterilizzate sempre i barattoli e i coperchi (pag. 212) e usateli appena tolti dal forno.

Lavate, sbucciate, detorsolate (se necessario) e tagliate la frutta a cubetti di circa 1 cm, lasciando interi i frutti di bosco (se non sono troppo grandi). Prima scaldate e ammorbidite la frutta, fino a ridurla in polpa. Per avere dei pezzetti interi nella confettura, tenete da parte qualche pezzo di frutta da unire più avanti. Versate la dose d'acqua della ricetta e il succo di limone per aiutare la frutta ad ammorbidirsi. Se usate frutta congelata, scongelatela prima e non aggiungete acqua, perché ne trattiene molta nel processo di congelamento. In questa fase mescolate solo di tanto in tanto, in modo che non si attacchi al fondo della pentola. Diversi tipi di frutta sono più appiccicosi, quindi fate attenzione e non allontanatevi mai dalla vostra confettura.

Quando è polposa e ribolle unite lo zucchero, mescolando finché si sarà sciolto del tutto. Aggiungete a questo punto la frutta intera o a pezzi in più, in modo che non si rompa troppo. Alzate la fiamma al massimo e mescolate solo a intermittenza, senza far entrare troppa aria fredda nel composto. C'è una linea sottile tra mescolare per assicurarsi che non si attacchi e bruci e mescolare troppo facendo abbassare la temperatura. Idealmente, l'obiettivo è raggiungere una temperatura di 104°C.

Trovo i termometri inaffidabili, così per valutare quando la mia confettura è pronta per la prova di addensamento/del piattino e per metterla nei barattoli (pag. 114), la faccio bollire a fiamma più alta possibile finché le bolle vivaci si addensano, diventando più lente e fanno quel tipico "plop": è il calore che lotta per raggiungere la superficie mentre la confettura si fa più densa, "bloccandolo". I tempi differiscono sempre, in base ai livelli di pectina della frutta (pag. 115), alla pentola che usate e alla fonte di calore (anche la temperatura della stanza può influenzare i tempi), quindi per valutare usate gli occhi e l'istinto.

Le confetture si possono conservare in un luogo fresco e buio fino a 6-12 mesi. Una volta aperte, tenetele in frigo e consumate entro 4-6 settimane.

Procedimento per le marmellate

Mettete vari piattini nel congelatore almeno 1 ora prima. Sterilizzate sempre i barattoli e i coperchi (pag. 212) e usateli appena tolti dal forno.

Lavate e preparate gli agrumi. Quando usate le arance, prendetene metà e rimuovete con cura la buccia tagliando prima la calotta e la base con un coltello molto affilato. Appoggiate l'arancia su un'estremità tagliata e rimuovete attentamente la buccia. Cercate di non togliere troppa polpa ma eliminate più parte bianca possibile. Fatelo con tutti i frutti se usate i pompelmi, perché in genere la parte bianca è molto spessa.

Stendete le bucce piatte con la parte bianca in alto e togliete la maggior parte dell'albedo con un coltello molto affilato, un po' come per separare la pelle dal pesce. Usate questa scorza per le scorzette da unire alla marmellata, tagliandola a strisce lunghe e sottili super-fini, larghe 1 mm.

Tagliate la polpa delle arance e dei pompelmi sbucciati a cubetti di circa 5 mm-1 cm, rimuovendo i semi e quanta più membrana possibile. Tagliate le arance non sbucciate a metà nel senso della lunghezza e



affettatele molto fini con un coltello affilato in semicerchi di 5 mm-1 cm. Procedete così con tutta la frutta se l'agrume ha la buccia e la parte bianca più sottili, come clementine, lime e alcuni limoni. Se vi piace meno scorza nella marmellata, usate più polpa tagliata e meno buccia.

Mettete le bucce, la polpa e i semicerchi in una pentola grande per marmellata con tutto il succo recuperato dal tagliere usato. Unite l'acqua e il succo di limone ed eventuali spezie, in base alla ricetta. Fate bollire con la fiamma al massimo, mescolando a intermittenza per 20-25 minuti, finché si sarà ridotta un po' e la scorza si sarà ammorbidita.

Se usate la vaniglia, mescolate prima i semi allo zucchero con una forchetta per distribuirli in modo uniforme e unite il baccello. Mettete nella pentola lo zucchero e mescolate finché si sarà sciolto. Riportate a ebollizione vivace, poi fate bollire per altri 15-30 minuti, mescolando a intermittenza per evitare che si attacchi e bruci. Tenete la marmellata sulla fiamma più alta possibile sul fornello più grande per ottenere il migliore addensamento. Se vi sembra che possa traboccare, abbassate leggermente il fuoco per riprendere il controllo, ma l'ebollizione deve essere rapida, quindi evitate di abbassarlo troppo a lungo. Quando inizia ad avere un aspetto sciropposo e denso, è il momento di fare la prova di addensamento/del piattino per giudicare se è pronta per essere messa nei barattoli (pag. 114). Le marmellate si possono conservare in un luogo fresco e buio fino a 12-18 mesi. Una volta aperte, tenetele in frigo e consumatele entro 6-8 settimane.

French toast alla confettura di rabarbaro e ibisco

Questa ricetta mi è venuta in mente quando mi era rimasto del pan brioche raffermo e stavo cercando di pensare a un modo fantasioso per usarlo. Era ora di colazione e avevo uova, panna e latte, quindi era solo una questione di unire i puntini. E, naturalmente, voglio sempre aggiungere una conserva alle mie creazioni.

Per 2

2 fette spesse di pan brioche di circa 2-2,5 cm (fatto in casa, pag. 198)

4-6 cucchiaini di confettura di rabarbaro e ibisco (pag. 122) fredda di frigo

3 uova medie da allevamento all'aperto

50 ml di latte intero

50 ml di panna densa, più altra per servire

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

¼ di cucchiaino di cannella in polvere

2 cucchiari di burro o più, se necessario

sciroppo d'acero, per servire (facoltativo)

Con un coltello affilato, fate un'incisione larga e profonda lungo uno dei lati lunghi della crosta del pan brioche, creando una sorta di tasca. Con un coltello da burro, spalmate con abilità 2-3 cucchiaini di confettura all'interno del pane, il più in profondità possibile all'interno della tasca, poi ripetete con la seconda fetta.

Sbattete in una ciotola le uova con il latte, la panna, la vaniglia e la cannella e versate in un piatto poco profondo, più o meno delle dimensioni delle vostre fette di pane. Immergete le fette di ripiene di confettura nel liquido per almeno 5-6 minuti, girandole una volta in modo che si impregnino bene.

Fondete il burro in una padella grande su fuoco medio. Quando sfrigola dolcemente, adagiateci le fette imbevute, alzate leggermente la fiamma e cuocete 2-3 minuti per lato, finché sono ben dorate e l'uovo si è un po' rappreso.

Servitelo ben caldo dalla padella, intero o tagliato a metà in modo che si possa vedere la confettura all'interno, portando in tavola con un bicco di sciroppo d'acero e uno di panna per versarceli sopra.

Note

- Non è necessario che il pan brioche sia raffermo, ma è un ottimo modo per utilizzare fette spesse di pane raffermo, se ne avete
- Date sfogo alla creatività e provate questa ricetta con una fetta spessa di pane con semi
- Variate utilizzando qualsiasi marmellata, gelatina o confettura desideriate: potete anche provare un burro di frutta in guscio
- Servite distribuendoci sopra un po' di frutta fresca abbinata, come mirtili, more o lamponi, con panna montata al posto dello sciroppo d'acero





Gelato variegato al rabarbaro e ibisco

Adoro il gelato. Arriverei a dire che ne sono ossessionata, e sono riuscita a fare amicizia con molti piccoli produttori londinesi (e anche di altre città del Regno Unito). Ho avuto una gelatiera per molti anni, ma è solo di recente che ho perfezionato la ricetta, senza mai conoscere la vera abilità che comporta. Così, con i miei numerosi fallimenti e ora i successi, il mio consiglio principale è: non lavoratelo troppo, perché diventa burroso. Leggete anche le mie note qui a fianco, perché vi aiuteranno a raggiungere un ottimo risultato.

Per circa 800–900 ml

300 ml di latte
 260 ml di panna densa
 un pizzico di sale marino
 ½ baccello di vaniglia aperto a metà
 4 tuorli di uova medie da allevamento all'aperto (45–50 g)
 110 g di zucchero granulato di canna
 7–8 cucchiaini di confettura di rabarbaro e ibisco (pag. 122) fredda di frigo

In una pentola grande, scaldate delicatamente su fuoco medio-basso il latte, la panna e il sale con i semi di vaniglia raschiati (mettete anche il baccello) finché vedete che inizia a salire leggermente il vapore e cominciano a formarsi delle bollicine. Mescolate di tanto in tanto con una spatola, rimuovendo eventuali grumi negli angoli della pentola e qualsiasi pellicina che potrebbe essersi formata.

Sbattete i tuorli in una ciotola capiente, poi unite lo zucchero, sempre sbattendo. Versate il latte e la panna a filo costante, sbattendo man mano fino a quando lo zucchero si è sciolto.

Rimettete il composto nella pentola e scaldate a fuoco medio-basso, continuando a sbattere, fino a raggiungere 82°C su un termometro digitale. Togliete dal fuoco e fate raffreddare rapidamente la crema versandola in una ciotola grande messa a bagno in acqua ghiacciata: sbattete in fretta per portarla a temperatura ambiente. Coprite e mettere in frigo per almeno 4–12 ore: è la cosiddetta fase di "maturazione".

Terminata questa fase, lavorate lentamente in una gelatiera per 15–25 minuti (in base al manuale di istruzioni): il gelato dovrebbe avere una consistenza densa e morbida ed essere raddoppiato di volume. Trasferitelo a cucchiainate in un contenitore ermetico, unendo la confettura man mano che fate gli strati, poi variegate con il manico di un cucchiaino. Coprite la superficie con un pezzo di carta forno, chiudete con il coperchio e congelate per almeno 4 ore.

Togliete dal congelatore 10 minuti prima di servire, per avere una consistenza più morbida.



Note

- Comprate un termometro digitale: la temperatura è importante per far addensare la crema e uccide qualsiasi batterio indesiderato e nocivo
- Se la crema si è un po' impazzita, basta setacciare i grumi
- Se possibile, mettete in frigo la crema durante la notte. Più a lungo la si fa "maturare" prima di lavorarla, migliore sarà la consistenza finale
- Seguite il manuale di istruzioni della gelatiera: i tempi possono variare
- Se non avete una gelatiera, congelate la crema, sbattendola ogni 45 minuti con una frusta a mano. Fatelo due volte, poi mescolate ogni 30 minuti con un cucchiaino di metallo finché sarà completamente congelata
- Per questa ricetta potete usare qualsiasi confettura morbida che avete già; se avete una marmellata più soda basta diluirla con un po' d'acqua prima di unirla al gelato





Tortillas di mais

Per 10–12

220 g di masa harina (farina di mais bianco) o di farina di mais fine, normale o blu, più altra se necessario

1 cucchiaino di sale marino sciolto in 300 ml d'acqua molto calda (o 240 ml se usate la farina blu)

Mettete la farina in una ciotola grande e mescolate lentamente con 280 ml d'acqua salata calda (220 ml se usate la farina blu): il composto dovrebbe essere un po' granuloso e grumoso. Fate riposare per 6–8 minuti.

Formate un impasto e lavoratelo per circa 5 minuti, finché diventa più liscio e flessibile. Se pensate che sia un po' secco o troppo umido, aggiungete acqua o farina: dovrebbe ricordare la creta per modellare asciutta, ovvero soda ed elastica ma non troppo appiccicosa. Nella mia esperienza, è meglio stare più sull'asciutto che sull'umido.

Scaldare una griglia di ghisa, un comal o una padella su un fuoco alto.

Staccate e pesate pezzi di impasto da 37 g, formate delle palline tra i palmi delle mani e coprite con un canovaccio umido. Premete ogni pallina in una pressa per tortillas tra 2 pezzi di carta forno. Premete una volta, poi girate di 180° e premete di nuovo con forza, per uno spessore più uniforme. Se non avete la pressa, schiacciate delicatamente con il palmo della mano e stendete tra 2 pezzi di carta forno con un mattarello, ruotando e appiattendolo fino ad avere 10–12 cm di diametro e circa 2 mm di spessore. Per togliere la carta, afferrate e staccate un lato, girate il lato scoperto sul palmo della mano e staccate delicatamente il resto. Se si attacca alla carta, l'impasto potrebbe essere troppo umido. Può essere utile pulire con un panno inumidito ogni volta che schiacciate.



Mi piace pressare e cuocere 2–3 tortillas alla volta: in questo modo posso pressarne altre 2–3 mentre stanno cuocendo, evitando di impilarle (possono attaccarsi).

Cuocete 2–3 tortillas alla volta, 1 minuto–1 minuto e ½ per lato, in base a quanto è calda la padella. Dovrebbero essere dorate, con bolle d'aria e qualche punto bruciato dove la padella è più calda. Quando un lato è cotto, potete premerlo con un canovaccio piegato molto umido, perché il vapore crea bolle d'aria. Tenetele al caldo avvolte in un canovaccio pulito e asciutto mentre cuocete il resto.

Servite subito o mettete in frigo, oppure congelate e scongelate, poi scaldare in forno a bassa temperatura.

Cracker di grano saraceno con semi di zucca

Per 15–20

90 g di farina di grano saraceno, più altra per spolverare

60 g di mandorle macinate o farina di mandorle

1 cucchiaino di semi di lino macinati

½ cucchiaino di sale, più altro a piacere

pepe nero macinato al momento, a piacere

1 cucchiaino e ½ di olio d'oliva

70 ml d'acqua, più altra se necessario
20 g di semi di zucca decorticati

Scaldare il forno a 200°C (180°C ventilato).

Mescolate in una ciotola grande gli ingredienti secchi, tranne i semi di zucca, e formate una cavità al centro.

In un'altra ciotola, sbattete l'olio con l'acqua e versate nella cavità. Con un cucchiaino di legno mescolate delicatamente gli ingredienti umidi con quelli secchi, lasciando che questi ultimi cadano nei primi un po' alla volta e mescolando fino ad amalgamare bene. Quando l'impasto sta insieme, lavorate su un piano per 2–3 minuti, finché diventa liscio e leggermente lucido. Unite un po' di acqua o farina, se serve, affinché non sia troppo appiccicoso né troppo asciutto. Formate una palla, tagliatela a metà, poi formate un'altra palla con ogni metà.

Stendete ogni pezzo con un mattarello tra 2 grandi fogli di carta forno a circa 1 mm di spessore (più sottile è, meglio è): deve ricordare una base per pizza. Togliete la carta superiore e cospargete su ogni disco metà dei semi di zucca e un pizzico di sale. Rimettete la carta e stendete ancora, premendo i semi, poi togliete la carta superiore. Incidete a spicchi, triangoli, quadrati o come preferite e punzecchiate ogni forma un paio di volte con una forchetta, poi trasferite su una teglia tenendo la carta inferiore.

Cuocete al centro del forno per 10–15 minuti, finché i cracker sono dorati. Teneteli d'occhio perché forni diversi cuociono a ritmi diversi e i bordi non devono bruciare. Spostateli nel forno perché cuociano in modo uniforme.

Fate raffreddare e spezzettare. Si conservano in un contenitore ermetico fino a 1 settimana.

Nota

– Fate i vostri abbinamenti, come rosmarino e parmigiano o cracker di grano saraceno con semi di girasole. Anche paprika affumicata e salvia sono un'accoppiata interessante. Oppure aggiungete un po' di zucchero o miele con scorza di limone per una versione più dolce

Indice

A

aceti 13
aceto di malto 13
aceto di mele 13
aceto di vino 13
aceto di vino di riso 13
chutney, accompagnamenti e salse 80
frutta sottaceto in salamoia 38-41
procedimento per la salamoia con aceto 15
salamoia dolce per sottaceti 39
salamoia dolce per sottaceti veloci 1:1:1 39
salamoia per sottaceti a lunga conservazione 17
salamoia per sottaceti veloci 3:2:1 17
verdure sottaceto in salamoia 16-19
agrumi 212
finocchio sottaceto agli agrumi 18
marmellata arcobaleno 128
marmellata di clementine e whisky 128
marmellate 110, 112-13
pavlova neozelandese 178-9
prosciutto di Natale alla marmellata di Mark 169
albicocche: bicchierini di confettura di albicocche e cioccolato 143
cobbler all'albicocca e cacao 140
confettura di albicocche e fave di cacao 123
alcol, nelle confetture 116
ali di pollo dolci e piccanti 106
anatra glassata all'uva 175-7

B

baguette con prosciutto alla marmellata, formaggio e rucola 170-1
barattoli: confetture, marmellate e gelatine 114
sterilizzare i barattoli 212
barbabietole sottaceto 17
hamburger neozelandesi 20-1
insalata con zucca arrosto, barbabietole sottaceto, feta e lenticchie di Puy 26-7
bicchierini di confettura di albicocche e cioccolato 143
brownies con confettura di lamponi e burro d'arachidi 151

burro d'arachidi: brownies con confettura di lamponi e burro d'arachidi 151
dolcetti al cioccolato con burro d'arachidi e gelatina 189
burro fatto in casa 206

C

camembert fritto 101
cardamomo: confettura di pere e cardamomo 122
pere con crumble di granola e cardamomo 136-7
carote: carote sottaceto al whisky 18
insalata di carote sottaceto 22
kimchi 62-3
cavolo: crauti di cavolo bianco 60
dumplings di maiale e verza 104-5
kimchi 62-3
cavolo rosso: cavolo rosso sottaceto veloce 32, 65
crauti di cavolo rosso e barbabietola 61, 74
ceci al forno 74
chapati integrali 193
cheesecake con crosta allo zenzero 161-2
chicchì di caffè, nelle confetture 116
chutney 80-1, 82
chutney di more e mela 86
chutney di pomodori verdi 84
chutney di uva spina 84
dal di lenticchie rosse 94-5
kipper grigliati con burro scuro 96-7
risoluzione dei problemi 82-3
ciliegie sottaceto 39
friends alle ciliegie sottaceto e matcha 48-9
insalata di ciliegie sottaceto 46-7
cioccolato: bicchierini di confettura di albicocche e cioccolato 143
crostata frangipane al cioccolato e pere sottaceto 44-5
dolcetti al cioccolato con burro d'arachidi e gelatina 189
mousse al cioccolato di mamma 53
cipolle: cipolla rossa sottaceto veloce 32
cipolline sottaceto 17

cobbler all'albicocca e cacao 140
Cointreau: confettura di fichi e Cointreau 124
compostaggio 213
condimento per insalata alla salamoia 202
confetture 110, 112
aggiunte 116-17, 119-20
associare frutta di stagione 118-19
brownies con confettura di lamponi e burro d'arachidi 151
cheesecake con crosta allo zenzero 161-2
confettura di albicocche e fave di cacao 123
confettura di fichi e Cointreau 124
confettura di fragole e uva spina 125
confettura di lamponi e fiori di sambuco 124
confettura di more e nocchie 125
confettura di pere e cardamomo 122
confettura di pesche e menta 123
confettura di rabarbaro e ibisco 122
doughnuts farciti di confettura 163-5
Dutch baby pancakes ai fichi e Cointreau 154
Eton mess con confettura di fragole e uva spina 166-7
French toast alla confettura di rabarbaro e ibisco 132
gelato variegato al rabarbaro e ibisco 134-5
hamantaschen integrali con confettura 158-9
hand pies alla confettura di pesche e menta 144-5
lemon posset con confettura di pesche 148
newtons alla confettura di fichi e Cointreau 155-6
pan di Spagna con panna e confettura di lamponi e fiori di sambuco 152-3
prova del piattino e invasettamento 114
risoluzione dei problemi 114-15
torta di mandorle alle pere e cardamomo 139
utensili 111

cornbread al siero di latte con jalapeños 30-1
cracker di grano saraceno e semi di zucca 201
crauti: crauti alla barbabietola 61, 73
crauti di cavolo bianco 60
crauti di cavolo rosso e barbabietola 61, 74
insalata di crauti di cavolo rosso e barbabietola 74
knish di patate e crauti 65-6
pierogi polacchi con funghi e crauti 67-71
crema inglese 207
crema pasticceria 206
crostata frangipane al cioccolato e pere sottaceto 44-5
crostini 199
crostone grigliato con cranberry, mela e brie 98
crumpets 196

D

daikon: kimchi 62-3
ravanello/daikon sottaceto 18
dal di lenticchie rosse 94-5
dolcetti al cioccolato con burro d'arachidi e gelatina 189
doughnuts farciti di confettura 163-5
dukkah 210
camembert fritto 101
dumplings di maiale e verza 104-5
Dutch baby pancakes ai fichi e Cointreau 154

E

English muffins 196
erbe, nelle confetture 116-17
Eton mess con confettura di fragole e uva spina 166-7

F

fagioli schiacciati 175-7
fare i sottaceti 12, 15
frutta sottaceto in salamoia 38-41
verdure sottaceto in salamoia 16-19
fave di cacao: cobbler all'albicocca e cacao 140
confettura di albicocche e fave di cacao 123
nelle confetture 116

fegatini: pan brioche con pâté di fegatini 102
fermentazione 12, 55-77
crauti 60-1, 73-4
kimchi 62-3
lattofermentazione 56
procedimento per la fermentazione 58
risoluzione dei problemi 59
tempi di fermentazione 58
utensili 57
finocchio sottaceto agli agrumi 18
fiori, nelle confetture 119-20
fiori di sambuco: confettura di lamponi e fiori di sambuco 124
formaggio: baguette con prosciutto alla marmellata, formaggio e rucola 170-1
camembert fritto 101
crostone grigliato con cranberry, mela e brie 98
indivia con taleggio e pere sottaceto 43
labneh fatto in casa 204
ricotta fatta in casa 204
sandwich ai tre formaggi, rucola e chutney di pomodori verdi 93
frangipane 44
French toast alla confettura di rabarbaro e ibisco 132
friends alle ciliegie sottaceto e matcha 48-9
frittata con piselli sottaceto 24-5
frittelle di mais alla neozelandese 90-1
frutta: associarla nelle confetture 118-19
chutney, accompagnamenti e salse 80
confetture, marmellate e gelatine 110, 112
frutta essiccata 210
frutta sottaceto in salamoia 38-41
tabella pectina/acidità 115
frutta in guscio, nelle confetture 119
funghi: pie con manzo, funghi e marmellata 172-4
pierogi polacchi con funghi e crauti 67-71

G

gelatina d'uva 130-1
anatra glassata all'uva 175-7

dolcetti al cioccolato con burro d'arachidi e gelatina 189
gelatine 110
gelatina d'uva 130-1
prova del piattino e invasettamento 114
risoluzione dei problemi 114-15
utensili 111
gelato variegato al rabarbaro e ibisco 134-5
glassa al formaggio 185-6
glassa alla marmellata 185-6

H

hamantaschen integrali con confettura 158-9
hamburger neozelandesi 20-1
hand pies alla confettura di pesche e menta 144-5

I

ibisco: confettura di rabarbaro e ibisco 122
indivia con taleggio e pere sottaceto 43
infusi, nelle confetture 120
ingredienti per i sottaceti 13-14
insalate: insalata con zucca arrosto, barbabietole sottaceto, feta e lenticchie di Puy 26-7
insalata di carote sottaceto 22
insalata di ciliegie sottaceto 46-7
insalata di patate al siero di latte 23
insalata di trota affumicata 28-9

J

jackfruit: tacos vegani con jackfruit all'adobo 35
jalapeños sottaceto 18
cornbread al siero di latte con jalapeños 30-1
maionese ai jalapeños sottaceto 32

K

kimchi 62-3
riso al salto al kimchi 76-7, 106
uova per la colazione con kimchi 75
kipper grigliati con burro scuro 96-7
knish di patate e crauti 65-6

Indice

L

labneh fatto in casa 204
lamponi sottaceto: mousse
al cioccolato di mamma 53
latte: crema inglese 207
crema pasticcera 206
ricotta e siero di latte
fatti in casa 204
latticello fatto in casa 206
tacos con pollo fritto
al latticello 34
lattofermentazione 56
lemon posset con
confettura di pesche 148
lenticchie: dal di lenticchie
rosse 94-5
insalata con zucca arrosto,
barbabietole sottaceto, feta
e lenticchie di Puy 26-7
limone: lemon posset con
confettura di pesche 148
livelli di acidità 213
confetture, marmellate
e gelatine 111, 115

M

maiale: dumplings di maiale
e verza 104-5
tacos con maiale alla griglia
speziato all'adobo 33
maionese 203
maionese ai jalapeños
sottaceto 32
maionese con salamoia 203
maionese di anacardi
(vegana) 203
mandorle: dukkah 210
frangipane 44
friands alle ciliegie sottaceto
e matcha 48-9
torta di mandorle alle pere
e cardamomo 139
manzo: hamburger
neozelandesi 20-1
pie con manzo, funghi
e marmellata 172-4
marmellata 110, 112-13
baguette con prosciutto
alla marmellata, formaggio
e rucola 170-1
glassa alla marmellata 185-6
marmellata arcobaleno 128
marmellata di clementine
e whisky 128
marmellata di lime e tequila 129
marmellata di limone
e semi di papavero 129
marmellata di pomodoro
e peperoncino
dolce-piccante 89

pie con manzo, funghi
e marmellata 172-4
prosciutto di Natale
alla marmellata di Mark 169
prova del piattino
e invasettamento 114
pudding al limone
e semi di papavero 181
risoluzione dei problemi 114-15
trifle con ananas e marmellata
di lime e tequila 182-4
utensili 111
mele: chutney di more
e mele 86
zuppa di sedano rapa
e mela 73
menta: confettura di pesche
e menta 123
piselli e menta sottaceto 18
meringa: Eton mess
con confettura di fragole
e uva spina 166-7
pavlova neozelandese 178-9
merluzzo: tacos di pesce
impanato 34-5
mini galettes alla confettura
di pesche e menta 144-5
mirtilli sottaceto 40
more: chutney di more
e mele 86
pan brioche con pâté
di fegatini 102
more sottaceto 40
pâté di sgombro affumicato 50
mousse di cioccolato
di mamma 53

N

newtons alla confettura
di fichi e Cointreau 155-6
noccioline: confettura di more
e noccioline 125
dukkah 210
Dutch baby pancakes ai fichi
e Cointreau 154

O

omelette 75

P

pan brioche: French toast
alla confettura di rabarbaro
e ibisco 132
pan brioche
con pâté di fegatini 102
pan brioche giapponese
198-9
pan di spagna con panna
e confettura di lamponi
e fiori di sambuco 152-3

pancakes: Dutch baby pancakes
ai fichi e Cointreau 154
pane: chapati integrali 193
cornbread al siero di latte
con jalapeños 30-1
crostini 199
crostone grigliato con
cranberry, mela e brie 98
pane piatto 193
panini al latte di Hokkaido/
pan brioche giapponese
198-9
vedi anche sandwich
panna: burro fatto in casa 206
crema inglese 207
Eton mess con confettura
di fragole e uva spina
166-7
lemon posset con
confettura di pesche 148
panna alla tahina 143
pasta 44, 65, 144, 172
pasta per gyoza 202
patate: insalata di patate
al siero di latte 23
knish di patate e crauti 65-6
pâté: pan brioche con pâté
di fegatini 102
pâté di sgombro affumicato 50
pavlova neozelandese 178-9
pectina 110, 111, 115
pellicola 212
peperoncini: marmellata di
pomodoro e peperoncino
dolce-piccante 89
vedi anche jalapeños
peperoncini sottaceto 17
pere con crumble di granola
e cardamomo 136-7
pere sottaceto 39
crostata frangipane
al cioccolato e pere
sottaceto 44-5
indivia con taleggio
e pere sottaceto 43
pesce marinato a secco
e affumicato 209
pesche sottaceto 40
pie di manzo, funghi
e marmellata 172-4
pierogi polacchi con funghi
e crauti 67-71
pikelets 198
piselli e menta sottaceto 18
frittata con piselli
sottaceto 24-5
insalata di patate
al siero di latte 23
pollo: ali di pollo dolci
e piccanti 106

tacos con pollo fritto
al latticello 34
porosità 12
prosciutto di Natale
alla marmellata di Mark 169
prova del piattino
e invasettamento 114
prugne sottaceto 40
pudding al limone
e semi di papavero 181

R

rabarbaro sottaceto 39
raita 94
ravanelli/daikon sottaceto 18
insalata di trota
affumicata 28-9
ricotta fatta in casa 204
riso al salto al kimchi 76-7, 106
risoluzione dei problemi
chutney 82-3
confetture, marmellate
e gelatine 114-15
fermentazione 59
sottaceti 15

S

salamoia dolce per sottaceti 39
salamoia dolce per sottaceti
veloci 1:1:1 39
salamoia per sottaceti
a lunga conservazione 17
salamoia per sottaceti
veloci 3:2:1 17
sale: chutney, condimenti
e salse 81
lattofermentazione 56, 59
sottaceti 14
salse 80-1
salsa di cranberry 85
salsa messicana al mango 32
salsina al pomodoro
e peperoncino 105
sandwich ai tre formaggi,
rucola e chutney
di pomodori verdi 93
sciropi, nelle confetture 120
scones di Lucy May 197
semi, nelle confetture 116
semi di papavero: marmellata
di limone e semi
di papavero 129
semi di sesamo: dukkah 210
senape fatta in casa 202
sfoglie per gyoza 202
sgombro: pâté di sgombro
affumicato 50
siero di latte fatto in casa 204
condimento al siero di latte
47

cornbread al siero di latte
con jalapeños 30-1
insalata di patate
al siero di latte 23
sottaceti 12-53
barbabietole sottaceto 17
carote sottaceto al whisky 18
cavolo rosso sottaceto
veloce 32, 65
ciliegie sottaceto 39
cipolla rossa sottaceto
veloce 32
cipolline sottaceto 17
finocchio sottaceto
agli agrumi 18
frutta sottaceto in salamoia
38-41
ingredienti 13-14
jalapeños sottaceto 18
more/mirtilli sottaceto 40
peperoncini sottaceto 17
pere sottaceto 39
pesche sottaceto 40
piselli e menta sottaceto 18
prugne sottaceto 40
rabarbaro sottaceto 39
ravanelli/daikon sottaceto 18
risoluzione dei problemi 15
salamoia con aceto 15
sottaceti a lunga
conservazione 12
utensili 14
uva spina sottaceto 40
verdure sottaceto in salamoia
16-19
spezie: chutney,
accompagnamenti e salse 81
lattofermentazione 56
nelle confetture 120
sottaceti 14
sterilizzare i barattoli 212
strisce/misuratori per il pH 213

T

tacos in quattro modi 32-5
tacos con maiale alla griglia
speziato all'adobo 33
tacos con pesce impanato
34-5
tacos con pollo fritto
al latticello 34
tacos vegani
con jackfruit all'adobo 35
tequila: marmellata di lime
e tequila 129
torta a strati al cocco con
marmellata di lime e glassa
al formaggio 185-6
torta di mandorle alle pere
e cardamomo 139

tortillas di mais 200-1
tacos in quattro modi 32-5
trifle con ananas e marmellata
di lime e tequila 182
trout: insalata di trota
affumicata 28-9

U

uova 212
frittata con piselli
sottaceto 24-5
hamburger neozelandese
20-1
omelette 75
uova in camicia 97
uova per la colazione
con kimchi 75
uovo fritto 76-7
utensili: chutney,
accompagnamenti
e salse 81
confetture, marmellate
e gelatine 111
lattofermentazione 57
sottaceti 14
uva spina: confettura di fragole
e uva spina 125
uva spina sottaceto 40

V

valerianella: insalata di ciliegie
sottaceto 46-7
verdure: chutney,
accompagnamenti
e salse 80
lattofermentazione 56, 59
sottaceti 14, 15
verdure cremose 175-7
verdure essiccate 210
verdure sottaceto
in salamoia 16-19

W

whisky: carote sottaceto
al whisky 18
marmellata di clementine
e whisky 128

Y

yogurt: labneh fatto in casa 204
raita 94

Z

zucchero: chutney,
accompagnamenti
e salse 81
confetture, marmellate
e gelatina 110-11
sottaceti 14
zuppa di sedano rapa e mela 73



Grazie

Innanzitutto, grazie a voi che avete comprato questo libro. È un piccolo passo verso la filosofia della sostenibilità alimentare, con l'idea di sfruttare al meglio le risorse naturali.

Scrivere un libro di ricette è un lavoro di squadra: prende forma e si fa sempre più bello lungo il percorso, quindi devo ringraziare chi lo ha reso migliore di quanto avrei mai potuto fare da sola. Céline Hughes, Claire Rochford e il team editoriale, scusatemi per la follia: grazie per la calma e il buonsenso. Laura Edwards, grazie per la tua delicata comprensione del chiaroscuro: wow! Rosie Ramsden e Anna Wilkins, grazie per la vostra visione più ampia e migliore. E un enorme grazie alle assistenti Kitty Coles e Lucinda Hankin.

Un ringraziamento speciale va a Louise Stapley e Mina Holland per aver scandagliato le mie parole prima che le mandassi al mio editor, assicurandovi che fossi sulla strada giusta. Avete delle capacità che mi ammaliano e di cui sono francamente invidiosa.

Per il supporto continuo e per aver provato le ricette, grazie a Felicity Spector (sei una costante, sempre), Uyen Luu (per i nostri begli sproloqui), Henrietta Inman (genio della pasticceria), Sanaz Zardosht (ti voglio bene, matta), Safia Shakarchi (per la tua precisione e l'occhio per i dettagli), Louise Stapley (di nuovo!), la mia famiglia (mamma, Kate [la mia amata suocera] e mia sorella Jakki); e grazie a tutti coloro che mi hanno contattato via Instagram e aiutato lungo la strada.

Un grande grazie al mio staff, che ha sostenuto me e il sogno di Newton & Pott nel suo viaggio sulle montagne russe fino alla fine della corsa. So che lavorare con una matta e appassionata neozelandese come me può non essere sempre facile.

Grazie a mamma, zia Cher, Naomi Devlin, Edd Kimber, Diana Neto, Karolina Stein, Chris Leach, Michael (Tee) Thompson, Taj Cambridge e Oliver Rowe per la vostra amicizia, il vostro amore, il vostro sostegno e i consigli sulle ricette. Senza di voi, la mia conoscenza e comprensione di come funzionano le cose, nella vita e nel cibo, sarebbero perdute.

Grazie a Heather Holden-Brown ed Elly James della HHB Agency: senza la vostra guida questo libro non avrebbe mai visto la luce. E a tutte le persone che mi hanno aiutato nella mia carriera in ambito gastronomico, dalle collaborazioni alle pubblicazioni: siete troppe perché possa elencarvi.

Infine, grazie a mio marito (che si è occupato della grafica di questo libro). Mark, grazie perché mi fai sentire sempre (e sottolineo sempre) una regina, invincibile e inarrestabile. Il tuo amore e il tuo sostegno mi rendono più forte. Senza di te, non ci sarebbe mai stato niente di tutto questo. Ti adoro, ti ammiro, sei il mio mondo.

L'autrice

Kylee Newton è cresciuta in Nuova Zelanda e vive a Londra. Si è dedicata a tanti lavori creativi, dalla stampa fotografica analogica per l'artista Wolfgang Tillmans alle composizioni floreali nei barattoli di marmellata. Molti anni fa ha iniziato a fare conserve da regalare a Natale, finendo poi per fondare l'azienda londinese Newton & Pott. Il cuore dell'attività era la produzione su piccola scala di confetture, sottaceti e chutney di qualità, che vendeva nei mercati locali di Londra e a clienti come Selfridges, Harrods e Harvey Nichols. È un'esperta nel suo campo e ora si dedica principalmente ai suoi corsi sulle conserve, a scrivere di cibo, a fornire servizi di consulenza alimentare e a sviluppare ricette. *Cucina conserviera moderna* è il suo secondo libro.



Fare confetture, chutney, fermentati e sottaceti è una tradizione senza tempo che consente di usare i prodotti freschi per gustarli in qualsiasi momento dell'anno. Con tecniche, consigli, tante ricette di base per le conserve e 70 piatti in cui impiegarle, questo è il libro di cucina ideale per chi desidera sfruttare al massimo ciò che ogni stagione ha da offrire.

Provate a usare le vostre conserve in ricette come la frittata con piselli sottaceto, le uova per la colazione con kimchi, il pan brioche con pâté di fegatini di pollo e chutney di more e mele e le mini galettes alla confettura di pesche e menta.

“Come lo mangio?” era la domanda che Kylee Newton, appassionata conserviera, si sentiva rivolgere più spesso alla bancarella dove vendeva le sue produzioni. Qui, tra le pagine del suo splendido libro, l'autrice ci mostra come fare le conserve e come utilizzarle in cucina.

Le ricette vi ispireranno a crearne di vostre o ad attingere dallo scaffale del frigorifero che ospita la città fantasma di confetture e sottaceti già aperti per farli rivivere anziché buttarli via. Con la guida di Kylee, chiunque può racchiudere le stagioni in un barattolo, evitare gli sprechi, dare carattere ai pasti in famiglia e riscoprire la gioia ristoratrice del cucinare.

“Le conserve e i sottaceti di Kylee sono il tocco finale perfetto per un pasto squisito. Adoro come cucina e come scrive, e lei ha avuto un ruolo importante nel mio viaggio tra le conserve quando ci siamo incontrate anni fa. Questo libro ci mostra come realizzare facilmente piatti gustosi con una marcia in più”.

Melissa Hemsley

“Sono appassionatissima di conserve e del loro uso in cucina, e il nuovo libro di Kylee è un prezioso scrigno di ricette per entrambe le cose: le conserve per l'amore di farle e da usare per esaltare i piatti di tutti i giorni. Non posso che consigliarlo”.

Olia Hercules

35 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 366 4



9 788867 533664



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

