donna hay

ricevere in un istante

Guido Tommasi Editore

sommario

introduzione 6

1 in settimana 8

2 sabato sera 40

3 pranzo della domenica 72

4 occasioni speciali 104

5 barbecue + brunch 148

glossario 180

indice 186

introduzione

Una delle cose che amo di più è sedermi a tavola con amici e familiari e osservarli mentre si gustano il pranzo, bevono dell'ottimo vino e fanno conversazione. I bei ricordi sono fatti di queste cose. Ma viviamo in un mondo frenetico e spesso l'idea di cucinare per dodici, sei ma anche solo per due persone può sembrare fin troppo impegnativa. Ecco perché ho raccolto queste ricette semplici ma speciali che renderanno i vostri inviti a pranzo, a cena o per il barbecue un'occasione memorabile. Con questo libro, ricevere non sarà più uno stress ma solo un piacere. Ogni menu, che comprende antipasto, piatto principale, contorno e dessert, è presentato in modo molto chiaro per poter scegliere subito quello che fa per voi. E non ci sono solo ricette: ogni capitolo fornisce semplici suggerimenti di stile che si realizzano in un attimo e saranno il tocco finale perfetto per la vostra tavola. Quindi scegliete il menu, invitate gli amici e divertitevi.

Donna

CENA ESTIVA

antipasto

fichi con ricotta, prosciutto
e aceto balsamico caramellato

piatto principale

costolette di vitello all'origano
e limone confit con purè all'aglio

contorno

zucchine al pangrattato

dolce

tortine ricche al cioccolato
con panna ai lamponi

fichi con ricotta, prosciutto e aceto balsamico caramellato

costolette di vitello all'origano e limone confit con purè all'aglio

capesante su wonton croccanti

20g di burro
½ cucchiaino di scorza di limone grattugiata finemente
4 capesante, pulite
sale e pepe nero macinato
1 cipollotto, a julienne
wonton croccanti
4 sfoglie per wonton*
olio vegetale per friggere

Per i wonton croccanti, ricavate un disco da ciascun wonton usando un tagliabiscotti rotondo di 5cm. Eliminate i ritagli. Scaldate un dito di olio in una casseruola su fuoco alto. Cuocete i wonton due alla volta finché sono croccanti e dorati. Scolateli su carta da cucina e mettete da parte. Scaldate una padella su fuoco alto. Fondeteci il burro. Unite la scorza di limone e mescolate. Salate e pepate le capesante, mettetele in padella e cuocetele 20–30 secondi per lato o finché sono cotte. Mettete un po' di cipollotto su ogni wonton e disponeteci sopra una capasanta. Versateci sopra un po' del sughetto di cottura e servite con un drink per l'aperitivo. Per 2.

insalata di zucchine e mozzarella di bufala

1 zucchina verde piccola, affettata finemente per il lungo
1 zucchina gialla piccola, affettata finemente per il lungo
3 cucchiai di foglioline di menta
1 cucchiaio e ½ di olio d'oliva
1 cucchiaio e ½ di succo di limone
½ cucchiaino di zucchero semolato
sale e pepe nero macinato
1 mozzarella di bufala da 130g, tagliata a metà

Mettete in una ciotola le zucchine e la menta. Emulsionate l'olio, il succo di limone, lo zucchero, il sale e il pepe, versate sull'insalata e mescolate bene. Distribuite nei piatti di portata e sistemateci sopra la mozzarella. Per 2.

aragosta con burro ai pistacchi e limone confit

2 code di aragosta da 250g, tagliate a metà e pulite
1 limone, tagliato a metà
burro ai pistacchi e limone confit
80g di burro, ammorbidito
40g di pistacchi non salati tritati finemente
1 cucchiaio e ½ di scorza di limone confit*, tritata finemente
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe nero macinato

Per il burro ai pistacchi e limone confit, mettete in una ciotola il burro, i pistacchi e la scorza di limone, il prezzemolo, il sale e il pepe e mescolate bene. Spalmate il burro sulla polpa dell'aragosta e mettete su una teglia. Cuocete sotto il grill già caldo per 8 minuti o finché l'aragosta è cotta. Servite con il limone e le frittelle di patate croccanti (pag.112). Per 2.

Pesce e crostacei devono essere sempre freschissimi. Comprate le capesante e le aragoste al mercato o dal pescivendolo all'ultimo momento, per quanto possibile. Dal pescivendolo, dovranno essere conservate nel ghiaccio, non nell'acqua. La polpa deve essere bianca e soda e avere odore di mare. Controllate anche le chele dell'aragosta: devono essere di colore vivace. Se preferite, usate i gamberi al posto delle capesante e sostituite l'aragosta con filetti di pesce bianco a polpa soda.

aragosta con burro ai pistacchi e limone confit

a

aglio
  antipasto marinato con aglio e salvia 94
  bistecche con burro all'aglio 22
  costolette di agnello arrosto all'aglio 86
  costolette di vitello all'origano e limone confit con purè all'aglio 62
  fagiolini con aglio e pomodoro 98
  pollo arrosto all'aglio 58
agnello
  agnello arrosto all'origano 30
  agnello speziato con condimento al tahini 166
  costolette di agnello arrosto all'aglio 86
antipasto marinato con aglio e salvia 94
aragosta con burro ai pistacchi e limone confit 110
asparagi
  asparagi bianchi con taleggio 50
  asparagi con salsa olandese semplice al limone 22
  insalata di asparagi alla griglia 154

b

biscotti
  biscotti alle mandorle con sorbetto al lime e tequila 162
  macarons alle mandorle farciti al cioccolato tartufato 140
  sandwich di frolla con le fragole 34
bistecche
  con aioli al limone 154
  con burro all'aglio 22
brownies al cioccolato e lamponi 94
bruschetta
  con funghi e ricotta 158
  con pesche al forno 14

c

caffè con cioccolato e liquore 118
caffè freddo 179
calamari sale e pepe 128
capesante su wonton croccanti 110
cioccolato
  brownies al cioccolato e lamponi 94
  torta a strati cioccolato e nocciole 124
  tortine ricche al cioccolato con panna ai lamponi 62
  tortini fondenti al cioccolato 22
cocco
  insalata di pollo con condimento al cocco 54
  noodles in brodo speziato al cocco 90
  prugne con crumble al cocco 66
  sandwich di gelato al cocco e lime 18
cocktail 130, 134
cocktail di gamberi 116
condimenti – *vedi* salse e condimenti
coppette di panna cotta alla vaniglia con lamponi 140
costolette
  di agnello arrosto all'aglio 86
  di maiale con barbabietole e cipollotti 116
  di vitello all'origano e limone confit con purè all'aglio 62
cotolette in crosta di olive nere 98
crostacei e frutti di mare
  aragosta con burro ai pistacchi e limone confit 110
  calamari sale e pepe 128
  capesante su wonton croccanti 110
  cocktail di gamberi 116
  gamberi speziati al cocco 128
crostini
  caramellati con i fichi 50
  con roast beef e crema di rafano 134
  fondenti al prosciutto crudo 130
cupcakes
  alla lemon curd 142

d

dolci al cucchiaio
  coppette di panna cotta alla vaniglia con lamponi 140
  fool al rabarbaro e meringa 82
  panna cotta yogurt e limone 30
  pesche e lamponi con crema al forno 112
  pudding semplici al limone 78
  soufflés semplici al frutto della passione 58
  trifle alle pesche e frutto della passione 154

f

fagiolini con aglio e pomodoro 98
fichi
  crostini caramellati con i fichi 50
  fichi con ricotta, prosciutto e aceto balsamico caramellato 62
  pie ai fichi 86
finocchio
  insalata di finocchio e prezzemolo 94
  insalata di sedano rapa e finocchio 66
fool al rabarbaro e meringa 82
formaggio di capra
  insalata di formaggio di capra e peperoni dolci 98
  pomodori arrosto con crostini al formaggio di capra 116
  sfogliatine al formaggio di capra 66
fragole
  sandwich di frolla con le fragole 34
  sfogliatine alle mele e fragole 170
frittata ai tre formaggi 170
frittelle
  con zucchero e limone 174
  di carote e pastinache con formaggio di capra 136
  di patate croccanti 112
  di pesce semplici 90
frolla e sfoglia
  mini tarte tatin alle mele 142
  pie ai fichi 86
  pie di pollo e porri 82
  sandwich di frolla con le fragole 34
  sfogliatine al formaggio di capra 66
  sfogliatine all'ananas caramellato 46
  sfogliatine alle mele e fragole 170
  sfogliatine croccanti ai quattro formaggi 136
  sfogliatine semplici con porri e ricotta 94

g

gamberi
  cocktail di gamberi 116
  gamberi speziati al cocco 128
gelato
  sandwich di gelato al cocco e lime 18
  tiramisù di gelato 26
  vedi anche 36–37
glassa – *vedi* salse e condimenti
granita al tè verde e menta 90

h

haloumi in foglie di vite 26

i

insalate
  insalata con cialde di parmigiano 14
  insalata con melanzane grigliate e cannellini 166
  insalata con pane tostato 78
  insalata di asparagi alla griglia 154
  insalata di avocado e ceci 162
  insalata di feta in padella 30
  insalata di finocchio e prezzemolo 94
  insalata di formaggio di capra e peperoni dolci 98

insalata di noodles
con anatra
e peperoncino 54
insalata di patate estiva 158
insalata di pollo con
condimento al cocco 54
insalata di sedano rapa
e finocchio 66
insalata di spinacini,
fagiolini e mandorle 122
insalata di zucchine e
mozzarella di bufala 110
noodles con arachidi
e coriandolo 18
pancetta con pere
e gorgonzola 86
involtini di carta di riso
con maiale al sesamo 130

l

lamponi
brownies al cioccolato
e lamponi 94
coppette di panna cotta
alla vaniglia
con lamponi 140
mango e lamponi
in sciroppo all'acqua
di rose 174
pesche e lamponi
con crema al forno 112
limone
bistecche con aioli
al limone 154
costolette di vitello
all'origano e limone confit
con purè all'aglio 62
cupcakes
alla lemon curd 142
fritelle con zucchero
e limone 174
panna cotta yogurt
e limone 30
pasta con limone, ricotta
e piselli 34
pollo al peperoncino, aglio
e limone 26
pudding semplici
al limone 78
spinaci al burro e limone 86
linguine con tonno crudo,
limone e peperoncino 58

m

macarons alle mandorle
farciti al cioccolato
tartufato 140
maiale
costolette di maiale
con barbabietole
e cipollotti 116
crostini fondenti al
prosciutto crudo 130
involtini di carta di riso con
maiale al sesamo 130
maiale caramellato
al peperoncino su
insalata di cetrioli 46
maiale speziato al salto 90
trecce di bacon croccante
e rosmarino 170
mandorle
biscotti alle mandorle
con sorbetto al lime
e tequila 162
insalata di spinacini,
fagiolini e mandorle 122
macarons alle mandorle
farciti al cioccolato
tartufato 140
tortine ai datteri e mandorle
con sciroppo
all'arancia 166
yogurt alle mandorle e
sciroppo d'acero 174
mango e lamponi in sciroppo
all'acqua di rose 174
manzo
bistecche con aioli
al limone 154
bistecche con burro
all'aglio 22
crostini con roast beef
e crema di rafano 134
manzo avvolto nel bacon
con glassa al vino
rosso 50
mele
mini tarte tatin alle mele 142
sfogliatine alle mele
e fragole 170
tortini caldi alle mele
e cannella 98
melone con sciroppo
alla citronella 54
mini tarte tatin alle mele 142
muesli con frutti di bosco 174

n

noodles
insalata di noodles con
anatra e peperoncino 54
noodles con arachidi
e coriandolo 18
noodles in brodo speziato
al cocco 90

p

pancetta con pere
e gorgonzola 86
panna cotta
coppette di panna cotta
alla vaniglia
con lamponi 140
panna cotta yogurt
e limone 30
pannocchie con peperoncino
e lime 154
pasta
linguine con tonno crudo,
limone e peperoncino 58
pasta con limone, ricotta
e piselli 34
patate
frittelle di patate
croccanti 112
insalata di patate
estiva 158
patate all'aneto 30
patate arrosto
croccanti 14
patate in salsa verde 58
purè ai porcini 50
pesce
carpaccio di salmone
con condimento
al campari 124
frittelle di pesce semplici 90
linguine con tonno crudo,
limone e peperoncino 58
pesce croccante con
accompagnamento
piccante 162
pesce croccante
con glassa allo zenzero
e peperoncino
ed erbe thai 54
salmone affumicato su
frittatine alle erbe 134
salmone croccante
al pepe 66
vedi anche crostacei e
frutti di mare
pesche
bruschetta con pesche
al forno 14
pesche avvolte nel
prosciutto crudo 34
pesche e lamponi
con crema al forno 112
trifle alle pesche e frutto
della passione 154
pesche noci in padella
con yogurt caramellato 158
pie
ai fichi 86
di pollo e porri 82
piselli
pasta con limone, ricotta
e piselli 34
piselli al burro e menta 82
pisellini con sesamo
e sale 18
pollo
cotolette in crosta
di olive nere 98
insalata di pollo con
condimento al cocco 54
pie di pollo e porri 82
pollo al limone e aceto
balsamico 158
pollo al peperoncino, aglio
e limone 26
pollo al peperoncino
e citronella 128
pollo arrostito
con pastinache
caramellate 78
pollo arrosto all'aglio 58
pollo speziato al salto 18
quesadillas con pollo, lime
e coriandolo 162
raviolini di pollo con glassa
al peperoncino 134
sandwich di pollo 140
wonton croccanti
con pollo thai 46
pomodori
fagiolini con aglio
e pomodoro 98
pomodori arrosto
alle erbe 170
pomodori arrosto
con crostini al
formaggio di capra 116
zuppa di pomodori
e peperoni 82
prugne con crumble
al cocco 66
purè ai porcini 50

r

risotto al forno
al parmigiano 122

s

salmone
  carpaccio di salmone con condimento al campari 124
  salmone affumicato su frittatine alle erbe 134
  salmone croccante al pepe 66
salse e condimenti
  accompagnamento piccante 162
  aceto balsamico caramellato 62
  aioli al limone 154
  burro all'aglio 22
  condimento al campari 124
  condimento al cocco 54
  condimento al tahini 166
  crema di rafano 134
  glassa al peperoncino 134
  glassa al vino rosso 50
  glassa allo zenzero e peperoncino 54
  lemon curd 142
  panna ai lamponi 62
  salsa ai pomodorini 124
  salsa olandese semplice al limone 22
  salsa verde 58
  sciroppo all'arancia 166
  sciroppo alla citronella 54
  yogurt caramellato
sandwich di frolla con le fragole 34
sandwich di gelato al cocco e lime 18
semifreddo all'acqua di rose con torrone 118
sfoglia – *vedi* frolla e sfoglia
sfogliatine all'ananas caramellato 46
sfogliatine croccanti ai quattro formaggi 136
sfogliatine semplici con porri e ricotta 94
soufflés semplici al frutto della passione 58
spinaci
  insalata di spinacini, fagiolini e mandorle 122
  spinaci al burro e limone 86

t

tabulè con menta e feta 166
torte e tortini
  cupcakes alla lemon curd 142
  torta a strati cioccolato e nocciole 124
  tortine ai datteri e mandorle con sciroppo all'arancia 166
  tortine ricche al cioccolato con panna ai lamponi 62
  tortini caldi alle mele e cannella 98
  tortini fondenti al cioccolato 22
trecce di bacon croccante e rosmarino 170
trifle alle pesche e frutto della passione 154

v

verdure al cartoccio 78
verdure alla citronella 46
vitello
  costolette di vitello all'origano e limone confit con purè all'aglio 62
  vitello al forno in salsa di pomodorini 124
  vitello con olive e pinoli 14

w

wonton
  capesante su wonton croccanti 110
  wonton croccanti con pollo thai 46

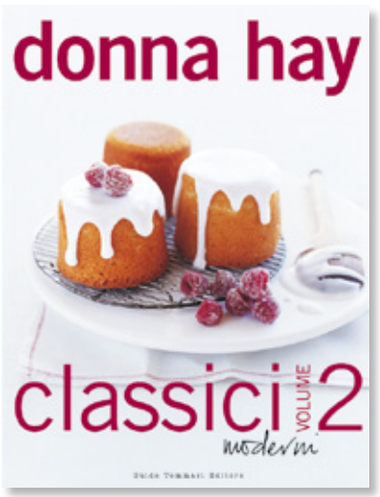
y

yogurt
  alle mandorle e sciroppo d'acero 174
  panna cotta yogurt e limone 30
  pesche noci in padella con yogurt caramellato 158

z

zucchine
  insalata di zucchine e mozzarella di bufala 110
  zucchine al pangrattato 62
zuppe
  noodles in brodo speziato al cocco 90
  zuppa di pomodori e peperoni 82

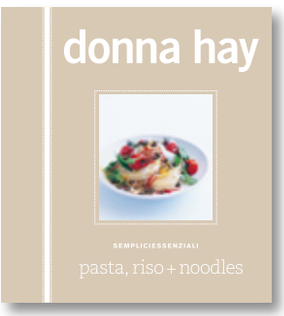
donna hay



SEMPLICIESSENZIALI

in preparazione

in preparazione



Nelle migliori librerie

Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

ISBN 978-88-95092-966
28,00 € i.i.