

PER INIZIARE

IDEE & SAPORI

DELIZIE DI STAGIONE, ISPIRAZIONI E CONSIGLI PER UNA TAVOLA ESTIVA

COVER
STAR

Questo numero è ricchissimo di ricette molto diverse tra loro, ma tutte deliziose.

Iniziamo con il bellissimo articolo sul pesce a pag. 54 e per non parlare dei lussuosi dolci a base di caffè a pag. 78. Jamie ci ha preparato uno speciale sulle zucchine a pag. 34 e vi segnaliamo anche l'imperdibile ricetta delle sarde e beccafico a pag. 56 che è anche sulla copertina di questo mese. Divertitevi!

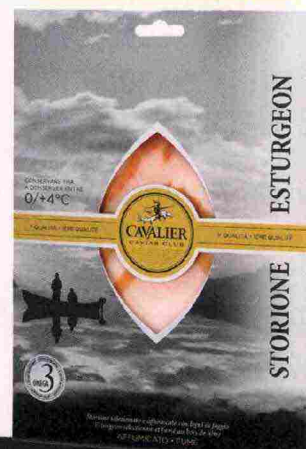


FIORI DI ZUCCA

I fiori di zucca, chiamati anche fiore di zucchini o fiorillo, sono un piccolo tesoro, proprio perché sono molto difficili da cogliere. Utilizzati per le preparazioni culinarie più diverse, trovano la loro massima espressione quando sono immersi nella pastella e fritti in olio caldo. Provateli anche per condire la pasta oppure ripieni di ricotta. Altrimenti guardate la nostra ricetta degli scampi stufati con fiori di zucca a pag.40, vi assicuriamo che vi piacerà!

IL MARE D'AMARE

Originario della California, lo storione bianco viene ora allevato e lavorato a Calvisano, in provincia di Brescia, dove Agroittica Lombarda, con il marchio Cavalier Caviar Club, contribuisce alla salvaguardia della specie e mantiene un elevato standard qualitativo ed etico. Non l'avete mai provato o non sapete come prepararlo? Iniziate con avocado, crostini di pane e olio oppure con asparagi al vapore e vellutata fredda di patate, con salsa/pesto di agrumi o con una tartare di zucchine e fiori di zucca condita con olio sale e pepe.



PER INIZIARE

A noi
piace!Céline Girard
Menù letterari

Le ricette nei romanzi (e non solo)

Franco Cesati Editore

MENU LETTERARI

Cosa mangiavano i protagonisti dei party scintillanti de Il Grande Gatsby di Scott Fitzgerald? E come si prepara il risotto alla milanese di Carlo Emilio Gadda? Qual era il rapporto con il cibo di Virginia Woolf? Questo libro è un viaggio alla scoperta dei piatti che fanno da sfondo ai libri più famosi di sempre e alla vite dei loro autori. Non siete curiosi di sapere quali sono le polpette che ordinava Renzo ne I Promessi Sposi? E per citare proprio Virginia Woolf "Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene se non si è mangiato bene." Menù letterari - Le ricette nei romanzi e non solo - Cèline Girard (Franco Cesati Editore)



Giocare divertendosi e imparare qualcosa. Magari quanto sia buono mangiare le verdure, specialmente se coltivate direttamente. Quercetti ha creato una linea di giochi dove la regola è una sola: sporcarsi le mani e coltivare aromi e verdure:

prezzemolo, basilico, salvia e origano

pomodori, spinaci e due qualità di lattuga

pomodori ciliegini

fagiolini

lattuga

Buon divertimento e buon appetito!

www.quercettistore.com

Chiedilo a Jamie

Jamie risponde ai vostri dilemmi culinari con l'hashtag #AskJamieO.

Provo spesso a fare gli gnocchi, ma sono o troppo appiccicosi o troppo duri, mi potete dare qualche consiglio? @susank_
Il trucco è quello di rendere le patate molto asciutte. Per fare questo cuocile al forno in modo che rilascino tutta l'acqua. Poi falle raffreddare, schiacciale e aggiungi la farina - cercando di usarne il meno possibile - e vedrai che ti verranno fuori degli gnocchi strepitosi che si scioglieranno in bocca!

Non ho una macchina per preparare la pasta fresca, è davvero fattibile provare a farla solo con l'aiuto del mattarello? @kathrynja_
È chiaro che con la macchina per la pasta ci vuole molto meno tempo a tirare la sfoglia, ma è possibile prepararla a mano come si faceva tradizionalmente. Le nostre nonne non avevano la macchina, ma questo non le ha mai fermate dal prepararci un buon piatto di pasta la domenica. Acquista un mattarello lungo, in modo che tirare la sfoglia sia più facile. Vedrai che con un po' di sforzo si possono ottenere dei risultati stupefacenti anche a mano. Provacì, la soddisfazione è garantita!