**IN LIBRERIA** Che c'è di nuovo da leggere nel mondo dell'enogastronomia

# LA CUCINA AL CONTAMINUTI

## Idee intriganti per chi ha poco tempo (o... un po' di più) per cucinare

Cucinare bene anche quando il tempo stringe non è una missione impossibile: spesso servono soltanto idee semplici, ingredienti alla portata di tutti e ricette costruite sui ritmi della vita quotidiana. Questo libro ne raccoglie oltre 200, pensate proprio per quelle giornate in cui gli impegni si accumulano, la fame aumenta e la voglia di passare ore ai fornelli è decisamente poca.




### *Il tempo lo scegli tu*

La particolarità del volume sta nella sua organizzazione: le preparazioni richiedono 10, 20, 30 oppure 40 minuti. Basta quindi guardare l'orologio, decidere quanto dedicarne alla cucina e scegliere la ricetta. Niente procedimenti interminabili o ingredienti difficili da reperire, ma piatti concreti e sfiziosi, dalla pasta con mortadella e pistacchi al salmone impanato alle erbe.

### *Nulla di banale*

La velocità non significa accontentarsi. Tra le oltre 200 proposte trovano spazio piatti molto diversi, dall'insalata pantesca alla torta delle rose, per risolvere con gusto tanti momenti della giornata. Un ricettario pensato come un alleato da tenere a portata di mano, capace di dimostrare che anche tra mille impegni si può portare in tavola qualcosa di buono e fatto in casa. E magari togliere, una volta per tutte, la mancanza di tempo dalla lista delle scuse.

**NON AVETE TEMPO PER CUCINARE?**
*di Luisa Orizio, Mondadori, € 22,90*

© riproduzione riservata

*FAMILIARE*

## INVITI PERFETTI

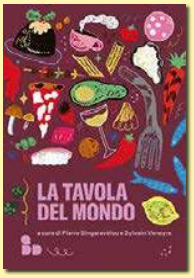



Ricevere diventa più semplice quando nel menu convivono gusto, praticità e un pizzico di effetto sorpresa. Novanta ricette ti risolvono la cena perfetta per ogni occasione: dall'amico che arriva all'ultimo momento al buffet, dalla cena informale all'invito più elegante.

**CUCINARE PER GLI OSPITI. 365 GIORNI A TAVOLA. VOL 2**
***Editoriale Domus, € 12,90***

*INTERNAZIONALE*

## GEOGRAFIE DEL GUSTO




Cibo senza confini: viaggia, cambia, si mescola e racconta incontri tra popoli e culture. Dal caffè nato in Etiopia al curry diventato popolarissimo in Giappone, ecco la storia della tavola attraverso scambi, migrazioni e trasformazioni.

**LA TAVOLA DEL MONDO**
***di Pierre Singaravélou, Sylvain Venayre, Add editore, € 22,00***

*ALCOLICO*

## BOCCALI IN VIAGGIO




Un racconto entusiasmante, dalle trappiste belghe alle ipa californiane, attraverso 80 birre selezionate nei cinque continenti: ogni etichetta diventa una tappa per scoprirne profumi, sapori, storia e curiosità e approfondire stili e metodi di produzione.

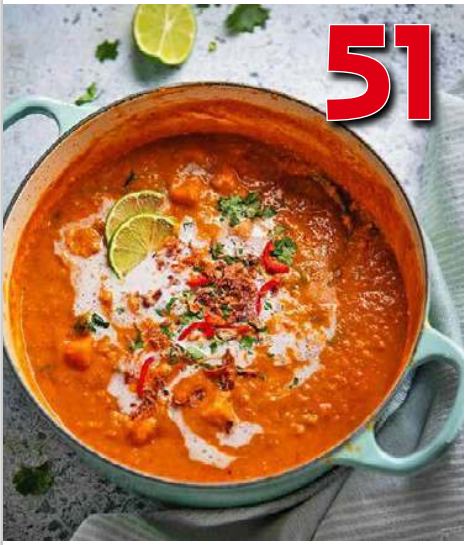
**IL GIRO DEL MONDO IN 80 BIRRE**
***di Jules Gaubert-Turpin, Adrien Grant Smith Bianchi, Charlie Garros, Slow Food, € 35,00***



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

# INDICE DELLE RICETTE







## ANTIPASTI


- Bocconcini con mais e caciotta p. 41
- Bocconcini con zucchine e caciotta p. 40
- Bocconcini con zucchine e prosciutto cotto p. 41
- Crostoni al tonno p. 53
- Frittelle piccanti al curry p. 10
- Gouda sott'olio con aromi e verdure p. 52
- Medaglioni con confettura di cotogne p. 42
- Mini panini farciti p. 33
- Mix alle pere p. 45
- Ravioli fritti agli spinaci p. 46
- Ravioli fritti alla zucca p. 47
- Ravioli fritti alle erbe di campo p. 47
- Scodelline di pizza alla salsiccia p. 32
- Scodelline ripiene al formaggio p. 7
- Torrette di mini burger p. 30


## PRIMI


- Cestini di lasagne filanti p. 31
- Linguine al nero con ragù di merluzzo con sbriciolata aromatica p. 12
- Linguine con ragù di mare misto p. 15
- Orzo dell'orto p. 58
- Pappardelle con ragù di maiale al pecorino p. 13
- Pappardelle con ragù di manzo al vino bianco p. 15
- Pappardelle con ragù di tacchino in bianco p. 16
- Penne con ragù di vitellone alle olive p. 14
- Reginette al cavolfiore p. 56
- Spaghetti con ragù di salsiccia e cannellini p. 16
- Tagliatelle al pesto rosso p. 43
- Tortelli al crudo e salvia p. 9
- Vellutata di carote al sesamo p. 50
- Zuppa di cavolfiore e sedano rapa p. 51
- Zuppa di fagioli bianchi e mais p. 50
- Zuppa di lenticchie rosse e zucca p. 51


## SECONDI


- Braciole di maiale all'arancia p. 56
- Calamari alla provenzale p. 21
- Calzoni con bietoline, feta e cipolle p. 26
- Calzoni con olive e pomodori secchi p. 26
- Calzoni con pollo, broccoletti e funghi p. 24
- Calzoni con prosciutto crudo e uova p. 29
- Calzoni con provola e cipollotti p. 27
- Calzoni con salsiccia e fiordilatte p. 29
- Calzoni con spinaci e finocchi p. 28
- Calzoni con sugo all'origano e ricotta p. 25
- Filetti di merluzzo al pane panko p. 20
- Gratin con pollo e nocciole p. 8
- Manzo all'harissa p. 8
- Polpette di pollo in salsa speziata p. 44
- Polpette di sarde allo yogurt p. 22
- Salmone agli ortaggi p. 23
- Sgombri grigliati alla ratatouille p. 19
- Spiedini di rana pescatrice con salsa verde p. 18
- Trota salmonata ai capperi p. 22
- Zuppetta di cozze al vino bianco p. 57


## CONTORNI


- Insalata d'autunno p. 58
- Teglia al prosciutto e timo p. 53
- Teglia alla pancetta e provolone p. 7
- Teglia di patate al forno p. 45


## DOLCI


- Cake alle nocciole p. 39
- Crème brûlée all'arancia p. 36
- Crostata ai kumquat caramellati p. 36
- Crostata al cioccolato p. 59
- Cupcake all'arancia p. 11
- Dolcetti alle spezie p. 11
- Gelato al miele, lime e pistacchio p. 39
- Muffin dolci alle pere p. 57
- Panna cotta alla gelatina di pompelmo p. 35
- Sfogliata multicolore alla crema p. 34
- Sfoglie cremose alla papaya p. 45
- Tartellette di bavarese alle clementine p. 37
- Torta alla glassa di arancia p. 38
- Torta pesce al cioccolato p. 33
- Yo yo alla crema di castagne p. 32







La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato