



Autori Vari  
**Libretto Dimostrativo**

#### Disclaimer

Questo libro è stato realizzato utilizzando le ricette che, al momento della stampa, risultano autorizzate dai rispettivi autori che ne sono proprietari.

#### Informazioni

In calce ad ogni ricetta è riportato un codice tra parentesi. Questo codice consente di visualizzare la ricetta direttamente sul sito. Ti sarà così possibile commentare la ricetta o leggere i commenti già pervenuti. Usalo da questa pagina:

<http://www.cooker.net/teletrasporto>

Codice Copia: CB5NRDT2

Data Elaborazione:30/06/2003

Elaborazione realizzata da Cooker.NET

<http://www.cooker.net/stamperia>

Autori Vari

## **Libretto Dimostrativo**

*Questo libretto è stato scaricato in formato elettronico dal sito [www.cooker.net](http://www.cooker.net) ed è una dimostrazione di come vengono impaginati i libri a richiesta che si possono assemblare e acquistare iniziando da questa pagina:*

*<http://www.cooker.net/stamperia>*

*Formato e impaginazione potranno essere soggetti a variazioni successive.*

<b>Antipasti</b> .....	<b>1</b>
Insalata di Cetriolini e Pollo (Mariber) .....	1
Timballi di Patate di Babette & Alverman (babette).....	2
<b>Pane Pizza e Focacce</b> .....	<b>4</b>
Focaccia Dolce all'Olio d'Oliva (karemy) .....	4
<b>Primi</b> .....	<b>6</b>
Lasagne al Pesto, Zucchine e Pinoli (LaPimpallegra).....	6
Lasagne con Zucca e Porri (alverman) .....	8
Riso ai Fiori di Zucca (corryfrancy).....	10
Risotto Tonno e Fagioli (Arometta) .....	11
Sedanini al Sugo Rapallo (Mariber) .....	12
<b>Piatto Freddo</b> .....	<b>13</b>
Insalata di Cetriolini e Pollo (Mariber) .....	13
<b>Dolci e Dessert</b> .....	<b>14</b>
Cassata Siciliana (corryfrancy).....	14
Fagottini di Mela con Squaglio di Cioccolato (LaPimpallegra).....	16
Focaccia Dolce all'Olio d'Oliva (karemy) .....	18
Zabaione Ghiacciato al Prosecco (Alessandro Bonfiglio) .....	19
<b>Glossario</b> .....	<b>20</b>
<b>Autori</b> .....	<b>21</b>

# Antipasti

---

## ***Insalata di Cetriolini e Pollo (Mariber)***

*Talmente semplice e con così pochi ingredienti che... stupisce che piaccia! Provate a farla una volta con l'avanzo del pollo bollito: la rifarete comprando il pollo apposta!*

### **Ingredienti per 6 porzioni**

- 1 petto di pollo
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 piccola cipolla
- 1 foglia alloro
- sale e pepe
- 12 cetriolini sott'aceto dolci (o più, se sono piccoli)
- maionese

Lessare il petto di pollo con gli aromi. Quando sarà freddo, sminuzzarlo con le mani seguendo le fibre di carne (non so come altro spiegarvi). Tritare i cetriolini tipo carote grattugiate. E' importante che i cetriolini, benché sottaceto, siano dolci: i tedeschi, ad esempio, sono molto meno acetosi dei nostri. Più o meno, cercate di mescolare una pari quantità di cetriolini e pollo. Condite il tutto con diversi cucchiari di maionese.

*(R5NVS4D)*

## ***Timballi di Patate di Babette & Alverman (babette)***

*Ricetta nata in "chat-collaborazione" con Alverman. Avevo in mente di fare dei timballi di patate con panna acida e goudà, ho esposto la mia idea al mitico Alver e abbiamo fatto l'1.00 di notte in chat a crearla :-) Li ho preparati per il compleanno del mio maritino... un successo :-) Servono 6 ramequin di ceramica da forno (ovvero degli stampini da minisoufflè.)*

### **Ingredienti per 6 porzioni**

- 8 patate
- 200 gr c.a. di besciamella piuttosto densa
- 1 vasetto da 125 gr di yogurt intero
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio raso di erba cipollina secca
- 1 piccolo spicchio di aglio
- 30 gr c.a. di parmigiano grattugiato
- 150 gr c.a. di emmenthal o di goudà a scaglie
- 1 tuorlo
- burro
- pangrattato
- sale

Pelare le patate, tagliarle a metà nel senso della lunghezza e poi a fettine fini. Lavarle dall'amido e metterle stese in una pirofila dopo averle oliate, salate e papate. Cuocerle in forno finché siano cotte ma sode.

Nel frattempo preparare la besciamella aggiungendoci lo yogurt, il parmigiano, una parte dell'emmenthal (o del goudà), 1 tuorlo, l'erba cipollina, il prezzemolo e l'aglio schiacciato con l'apposito attrezzo.

Spennellare con il burro fuso i 6 ramequin, versarvi il pangrattato su tutti i lati (eliminare quello in eccesso), versare sul fondo un po' di scaglie di emmenthal, foderare il fondo e i bordi con le fettine di patate, e fare poi degli strati di besciamella, poi formaggio, poi patate e così via, finendo con le patate.

Infornare a 180° per 20 minuti c.a. Far raffreddare 10 minuti, rovesciare il timballino sul piatto e servire.

**NOTA1:**

Prima di aggiungerli alla besciamella, si possono soffriggere pochi secondi l'aglio con erba cipollina e prezzemolo in olio extravergine d'oliva, aggiungendo magari un pizzico di zafferano.

**NOTA2:**

Se avanza della besciamella, si possono fare dei dischi di pane in cassetta e usarli al posto delle patate.

*(R5NVTHC) - Glossario: Ramequin*



# Pane Pizza e Focacce

---

## ***Focaccia Dolce all'Olio d'Oliva (karemy)***

*Tipica brioche provenzale chiamata Fougassette o Pompe à huile. In alternativa a scorza d'arancio candita e anice, la tradizione propone acqua di fior d'arancio.*

### **Ingredienti per 6 porzioni**

- 300 gr di farina ( se possibile, metà Manitoba)
- 1 bustina di lievito di birra secco
- 1 pizzico di sale
- 1 dl d'acqua tiepida
- 70/100 gr di zucchero
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva
- 70/100 gr di scorza d'arancia candita
- semi di anice

Versate le farine, il sale e il lievito in una terrina intiepidita. Basta passarla sotto l'acqua bollente e asciugarla. Aggiungete l'acqua tiepida. Impastate per 5 minuti. Poi unite all'impasto lo zucchero, l'olio (iniziate con 4-5 cucchiari poi vedete quanto la pasta riesce a "tirarne"), la scorza d'arancia tagliata a dadini e 3 pizzichi di semi di anice. O più se vi piace. Impastate nuovamente.

Lasciate lievitare al caldo per un ora abbondante. Quindi ri-impastate velocemente. Dividete la pasta in 6 palline. Spianatele col matterello su un asse infarinata. La tradizione suggerisce focaccine ovali incise da 3 tagli in diagonale. Lasciate lievitare altri 50 minuti. Forno caldo (200°) per 20-25 minuti.

*(R5NVTQZ)*



# Primi

---

## ***Lasagne al Pesto, Zucchine e Pinoli (LaPimpallegra)***

*Relativamente rapida e gustosa.*

### **Ingredienti per 6 porzioni**

- 1 confezione di pasta sfoglia per lasagne
- 3 cucchiari di pesto
- 1 bustina di pinoli
- 5 zucchine medie
- 1/2 l besciamella
- 1 scalogno
- parmigiano
- olio
- sale e pepe q.b.

Dando per già pronti sia il pesto che la besciamella (cioè lasciandovi la libertà di farli con le vostre mani d'oro o di comprarli al volo 5 secondi prima che chiuda il supermercato con la cassiera che vi guarda in cagnesco) siete già a metà dell'opera (e manco avete iniziato!)

Scaldare una padella con un goccio d'olio e lo scalogno tritato, aggiungetevi le zucchine tagliate a rondelle, salate e pepate e fate andare (volendo si può aggiungere un'idea di vino bianco) a fuoco vivace per una decina di minuti finché non sono un po' coloratine e semicotte (non lesse!)

Mescolate intanto la besciamella al pesto, deve essere un composto abbastanza liquido (in caso aggiungere un po' di latte).

Scottare le lasagne e iniziare la stratificazione:

sul fondo un'idea di olio + besciamella pestosa e poi:  
pasta, besciamella, zucchine (sparse qua e là non uno stratoncino unico), pinoli, parmigiano, di nuovo pasta e via così.

Naturalmente si finisce con la pasta, un velo di besciamella, un velo di parmigiano e via in forno a 175° finché non è bella dorata

(R5NVSQW)



## ***Lasagne con Zucca e Porri (alverman)***

*Una lasagna (o pasticcio, come si chiama da noi) con degli elementi semplici ma buonissimi... e che si sposano bene assieme.*

- zucca tagliata a dadini abbastanza piccoli (max 1-1,5 cm...si cucinano più in fretta..)
- porri tagliati a jullienne grossolana (più o meno la stessa quantità della zucca)
- parmigiano
- pasta per pasticcio (ottima anche quella surgelata)

### **per la besciamella:**

- latte
- burro
- farina

Inizio con la besciamella e cerco di spiegarvi il mio metodo:

dovete innanzitutto prepararvi la cosiddetta "roux" che consiste nel far sciogliere del burro assieme ad un goccio di olio di semi (evita che soffrigga e si scurisca). A scioglimento avvenuto si deve incorporare della farina 00 in misura pressoché equivalente del burro usato.

Le proporzioni da mantenere sono circa: per un litro di latte, 100 gr di burro e olio e 100 gr di farina.

Mettete a bollire il latte, salatelo e aromatizzatelo se piace con un po' di noce moscata.

Quando bolle, spegnete il fuoco e iniziate a mettere la roux mescolando con una frusta. Metterla separatamente vi può aiutare a scegliere la densità che volete della besciamella.. se la volete un po' più fluida (magari per gratinare delle verdure) ne mettete meno, o per il pasticcio la fate un po' più densa.

Vedrete.. addensa immediatamente e non fa grumi e non dovete stare lì a girare con la paura che si attacchi.

Preparate ora la base per il pasticcio:

in una casseruola piuttosto ampia scaldate dell'olio e quando è bello caldo metteteci i porri e la zucca, assieme.

Asciugheranno in fretta, quindi li manterrete morbidi aggiungendo alcuni mestolini di acqua calda o brodo.

Non deve essere una cottura lunghissima ma deve mantenere una certa consistenza e non ridursi troppo a pappetta. Aggiustatela di sale e pepe alla fine.

Iniziate la preparazione del pasticcio, alternando sopra una base di besciamella pura, la pasta al fondo di zucca e porri al quale avrai incorporato la besciamella. Ad ogni strato una bella informaggiata.

Io uso della pasta all'uovo fresca congelata: sono dei fogli della dimensione di una pirofila standard e ne sovrappongo in genere 5 strati, mettendo parecchio intruglio besciamelloso.

Alla fine ricopro con dell'altro parmigiano e metto in forno a 175-180° c per una mezzoretta o comunque fino ad una bella gratinatura.

Tutto qui.

*(R5NVT6U) - Glossario: Roux*

## ***Riso ai Fiori di Zucca (corryfrancy)***

*L'ho improvvisato qualche giorno fa a casa di un'amica dove ero ospite, con la scusa che so cucinare mi tocca spesso mettermi ai fornelli.*

### **Ingredienti per 4 porzioni**

- 320 g di riso
- 2 dadi o equivalente senza glutammato
- 8 fiori di zucca
- 8 foglie di basilico
- uno spicchio d'aglio
- 2 noci di burro
- olio extravergine
- grana grattugiato

Versate il riso in una tazza che userete per misurare l'acqua necessaria alla cottura (1 tazza di riso e 3 tazze d'acqua). Mettete il riso, i dadi e l'acqua fredda sul fuoco a fuoco medio; in una padella mettete un po' d'olio e una noce di burro, l'aglio tagliato a metà, 6 foglie di basilico e i fiori di zucca puliti e spezzettati con le mani e fateli andare a fuoco dolce fino a che i fiori si appassiscono. Spegnete il fuoco e 5 minuti prima della fine della cottura del riso mescolate il tutto togliendo l'aglio. Aggiungete l'altra noce di burro, il grana grattugiato e le altre foglie di basilico spezzettate con le mani. Fate riposare qualche minuto e servite.

*(R5NVSDM)*

## ***Risotto Tonno e Fagioli (Arometta)***

*Un risotto speciale per chi ama il tonno.. che con i fagioli crea un mix unico ed esotico! A volte invece dei fagioli potremmo mettere dei piselli...*

### **Ingredienti per 4 porzioni**

- 320 gr riso
- 160 gr tonno sott'olio
- 250 gr fagioli rossi
- 1 spicchio d'aglio
- una decina di pomodorini
- olio
- sale e pepe
- prezzemolo tritato

In una casseruola mettere a scaldare il solito filo d'olio con l'aglio pelato e schiacciato. Appena l'aglio imbiondisce (io non lo tolgo), aggiungere il riso e farlo tostare qualche istante. Aggiungere sale, pepe, poi un mestolo di acqua calda. A metà cottura del riso, dopo circa 10 minuti, aggiungere i pomodorini tagliati a metà, i fagioli scolati e sciacquati, il prezzemolo tritato e mescolare con cura, continuando ad aggiungere acqua calda. Spegnerne il fuoco quando il riso è al dente, aggiungere il tonno, aggiustare di sale e mescolare con cura. Buon appetito!

*(R5NVSLG)*

## ***Sedanini al Sugo Rapallo (Mariber)***

*Ricetta più che facile e più che veloce, ma profumata ed invitante. E' stata la prima performance della mia mamma, che ha imparato a cucinare a 40 anni... insegnatole dalla Signora Camilla di Rapallo, a casa nostra sarà per sempre il Sugo Rapallo.*

### **Ingredienti per 4 porzioni**

- 320 gr. di sedanini (o pennette, o altra pasta corta)
- pomodoro fresco
- cipolla
- aglio
- rosmarino
- basilico
- olio
- sale
- panna
- origano

Preparate un comunissimo sugo di pomodoro: in poco olio imbiondire la cipolla affettata finemente insieme a uno spicchio d'aglio e ad un rametto di rosmarino che poi leverete (entrambi, dico). Aggiungere i pomodori da sugo a pezzi, privati di buccia e semi (naturalmente va benino anche un bel provvistasugo o simili...). Salare, e lasciar consumare un po' a fuoco bassissimo.

A cottura pressoché ultimata, aggiungere mezzo cartoccio di panna da cucina e 1 cucchiaino di minestra di origano (sì, proprio così tanto, è questa la caratteristica della ricetta!)

Lasciare sul fuoco ancora un minuto, mescolando, e condire la pasta.

*(R5NVU2M)*

# Piatto Freddo

---

## ***Insalata di Cetriolini e Pollo (Mariber)***

*Talmente semplice e con così pochi ingredienti che... stupisce che piaccia! Provate a farla una volta con l'avanzo del pollo bollito: la rifarete comprando il pollo apposta!*

### **Ingredienti per 6 porzioni**

- 1 petto di pollo
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 piccola cipolla
- 1 foglia alloro
- sale e pepe
- 12 cetriolini sott'aceto dolci (o più, se sono piccoli)
- maionese

Lessare il petto di pollo con gli aromi. Quando sarà freddo, sminuzzarlo con le mani seguendo le fibre di carne (non so come altro spiegarvi). Tritare i cetriolini tipo carote grattugiate. E' importante che i cetriolini, benché sottaceto, siano dolci: i tedeschi, ad esempio, sono molto meno acetosi dei nostri. Più o meno, cercate di mescolare una pari quantità di cetriolini e pollo. Condite il tutto con diversi cucchiari di maionese.

(R5NVS4D)

# Dolci e Dessert

---

## ***Cassata Siciliana (corryfrancy)***

### **Pan di Spagna:**

- 6 uova (non fredde)
- 150 di farina
- 200 g di zucchero
- 1/3 di bustina di Pane degli angeli
- 1 cucchiaino di cannella in polvere oppure buccia grattugiata di limone e bustina di vaniglia

### **Per il Ripieno:**

- 1 kg di ricotta setacciata (possibilmente di pecora)
- 500 g di zucchero
- 2 bustine di vaniglia
- canditi misti a pezzetti
- liquore a scelta (maraschino, strega, alchermes, brandy)

### **Per decorare:**

- Canditi assortiti (meglio se mandarino da mettere al centro)
- Cedro e strisce di zuccata per la superficie
- Pasta di mandorle per il contorno esterno (più difficile da reperire, si può anche farne a meno)

### **Preparazione del Pan di Spagna:**

Separare i tuorli dagli albumi. Montare a neve gli albumi, aggiungere lo zucchero sempre montando col frullino a immersione e poi i tuorli. In ultimo la farina a pioggia, il lievito e la cannella

versare il composto in una teglia imburrata e infarinata e infornare a forno caldo a 180° per 30 minuti circa. Fate la prova cottura con lo stecchino ma non aprire il forno se non a fine cottura. Se dovesse colorarsi troppo coprire la superficie con carta forno.

Foderare uno stampo da torta di carta forno o stagnola. Lavorate la pasta di mandorla per ammorbidirla e col matterello tirate una striscia larga quanto il bordo della teglia con cui lo fodererete, eliminando la parte eccedente. Tagliate a fette il pan di Spagna e sistemarlo nel fondo e nelle pareti a coprire tutto lo spazio. Spennellate di liquore (diluito con una parte d'acqua calda e un cucchiaino di zucchero) versando la ricotta che livellerete con una spatola premendo bene. Coprite con altre fette di Pan di Spagna imbevute di liquore. Tenere in frigo per alcune ore, rovesciare su un piatto da portata, togliere la carta forno e spennellate di glassa decorando poi con i canditi a vostro piacimento.

*(R5NVS2K)*



## ***Fagottini di Mela con Squaglio di Cioccolato (LaPimpallegra)***

*E' un piatto autunninvernale, ma pensandoci bene, servito con del buon gelato alla crema anche d'estate non deve essere niente male.*

### **Ingredienti per 4 porzioni**

- 4 mele renette
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 2 tavolette di cioccolato con min. 70% cacao
- burro q.b.
- cannella q.b.
- zucchero q.b.
- marmellata di arance q.b.

Denudare le mele renette sbudellarle del torsolo, indi stendere il rotolo di sfoglia, dividerlo in quattro e su ogni quadrotto porvi al centro una mela desnuda. Riempire quindi il vuoto creato con lo sbudellamento con la marmellata di arance amare, spolverizzare il tutto di cannella con mano generosa e richiudere il quadrotto a mò di fagotto - prendere i quattro capi e farli combaciare in cima alla mela - (..si capisce?..speriamo..).

Disporre a questo punto i fagotti in una teglia rivestita di carta forno, spolverizzarle con lo zucchero e infornarle a 180° per una ventina di minuti o poco più.. l'olezzo meloso e la doratura vi dirà meglio di me quando sarà il momento di sfornarle.. nel frattempo.. invece di sbavare davanti al forno, potete sciogliere a bagnomaria le tavolette di cioccolata con una noce di burro.

Ci siamo, manca solo la composizione del piatto: adagiare al centro del piatto il bel fagotto fragrante (consiglio se si preparano in anticipo di servirli caldi scaldandoli per 30 secondi

nel microwave) e arzigogolarci intornosoprasotto lo squaglio di cioccolato con la frusta (certi ghirigori degni di un museo d'arte contemporanea..).

e buon appetito..

*(R5NVSZ)*



## ***Focaccia Dolce all'Olio d'Oliva (karemy)***

*Tipica brioche provenzale chiamata Fougassette o Pompe à huile. In alternativa a scorza d'arancio candita e anice, la tradizione propone acqua di fior d'arancio.*

### **Ingredienti per 6 porzioni**

- 300 gr di farina ( se possibile, metà Manitoba)
- 1 bustina di lievito di birra secco
- 1 pizzico di sale
- 1 dl d'acqua tiepida
- 70/100 gr di zucchero
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva
- 70/100 gr di scorza d'arancia candita
- semi di anice

Versate le farine, il sale e il lievito in una terrina intiepidita. Basta passarla sotto l'acqua bollente e asciugarla. Aggiungete l'acqua tiepida. Impastate per 5 minuti. Poi unite all'impasto lo zucchero, l'olio (iniziate con 4-5 cucchiari poi vedete quanto la pasta riesce a "tirarne"), la scorza d'arancia tagliata a dadini e 3 pizzichi di semi di anice. O più se vi piace. Impastate nuovamente.

Lasciate lievitare al caldo per un ora abbondante. Quindi ri-impastate velocemente. Dividete la pasta in 6 palline. Spianatele col matterello su un asse infarinatala. La tradizione suggerisce focaccine ovali incise da 3 tagli in diagonale. Lasciate lievitare altri 50 minuti. Forno caldo (200°) per 20-25 minuti.

(R5NVTQZ)

## **Zabaione Ghiacciato al Prosecco (Alessandro Bonfiglio)**

*Tipicamente italiano come solo lo zabaione sa essere, e interpretato per coronare un pasto invece di corroborare il corpo di muscolosi operai.*

- 7 tuorli
- 125 gr. di zucchero
- 2 dl. di prosecco di Conegliano
- 1 dl. panna montata
- 1/2 cl. di distillato d'uva o grappa (monovitigno di prosecco)
- 1 foglio colla di pesce

Amalgamare a freddo i tuorli e lo zucchero. Unire il vino e montare a caldo. Battere sul ghiaccio tritato fino a raffreddamento completo. Aggiungere liquore e panna. Mettere in coppa di servizio far raffreddare a -18°. Unire la gelatina solo in caso di bisogno mentre si batte a caldo.

(R5NVQX3)

# Glossario

---

## **Ramequin**

Piccola pirofila tonda, di vetro o ceramica, per porzioni individuali di soufflé, sformati, uova gratinate, budini, ecc. Tradizionalmente il bordo esterno si presenta costoluto. Il nome deriva dall'olandese rammeken: pane tostato. All'origine designava una specie di gratin con formaggio, poi è passato a designare il recipiente dello stesso gratin.

## **Roux**

Amalgama di burro fuso e farina in quantità uguali. Base necessaria per la preparazione delle salse. Il roux può essere bianco, biondo o bruno, a seconda della cottura della farina.

*<http://www.cooker.net/glossario>*

# Autori

---

## Alessandro Bonfiglio

Professionalmente nato in epoca non sospetta, diciamo...pre "nouvelle cuisine", posso dire di essere sopravvissuto a più di un ricorso storico-gastronomico. Questo mi consente di godere appieno del neo-post modernismo culinario, dove tutto ciò che è stato dovrà essere ancora. Nell'attesa, vivo di poche semplici e fidate passioni: la buona cucina, la pesca a mosca, la mia numerosa famiglia.



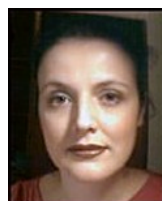
## alverman

cuoco per vocazione, lavoro in un agriturismo a Padova e in una cooperativa sociale



## Arometta

Sono un piccolo architetto sempre affamato! Direi.. amo cucinare quasi quanto disegnare! e mangiare! :)



## babette

Grafoanalista, grafopedagogista, genovese, 30 anni, sposata. Ho la passione per la cucina e per i viaggi, e mi piace coniugare le due cose. Trovo, infatti, affascinante andare alla scoperta di nuovi posti e nuove genti studiandone prima i prodotti tipici e le abitudini alimentari. In fondo non è forse vero che, come disse Feuerbach, "noi siamo quello che mangiamo"?



### **corryfrancy**

Siciliana di nascita e bergamasca di adozione. Sposata con due figli. Amo da sempre cucinare in segno di affetto per gli amici. Ho scritto un piccolo libro con le ricette dei dolci siciliani di mia madre intrecciati a racconti di donne, per ricordarla a qualche anno dalla morte. Una grande passione... il mare



### **karemy**

KA - 50 anni tondi tondi, anzi, proprio rotondi. Valdostana di adozione, francese di nascita, piemontovenetoligure di origine. Ha da poco scoperto la pigrizia e la coltiva con risultati apprezzabili. Però qualcosina cucina ancora. REMY - 45 anni. Valdo-ferrarese allevato a cap'let, caciuf e sguassarot. Hobbies: il tiro con l'arco, la cucina (sapori, colori, consistenze) e la lettura. Assieme amano due gattacce, un orticello in prestito, musica, teatro e viaggi. E le persone!



### **LaPimpallegra**

Romana, 28enne, son cresciuta cucinando leccornie con la mia nonna emiliana. In particolare, dolci... "Datemi una tavoletta di cioccolato extra fondente e vi solleverò il mondo".

### **Mariber**

Mi chiamo Marina. Prima di conoscere Cooker mi piaceva cucinare, ma avevo un repertorio piuttosto limitato; già allora copiavo e ritagliavo in continuazione ricette, oppure cercavo di scoprire i segreti dei piatti mangiati al ristorante, per imitarli. Ma - tutto sommato - "osavo" poco, e finivo per fare le solite cose. Ora grazie a voi mi sono letteralmente innamorata della cucina, e non sono mai paga di nuovi esperimenti e nuovi sapori... mi avete dato sicurezza, grazie anche al fatto che vi si può tormentare per chiedere infiniti dettagli. Insomma, da voi ho imparato molto, e - soprattutto - ho conosciuto tante persone interessanti e generose, molte delle quali considero già veri AMICI.



## Indice Analitico

### B

- Besciamella
- Timballi di Patate di  
Babette & Alverman...2

### C

- Cetriolini sott'aceto
- Insalata di Cetriolini e  
Pollo..... 13
- Cioccolato
- Fagottini di Mela con  
Squaglio di Cioccolato  
..... 16

### F

- Fagioli
- Risotto Tonno e Fagioli.. 11
- Farina
- Focaccia Dolce all'Olio  
d'Oliva .....4; 18
- Fiori di Zucca
- Riso ai Fiori di Zucca .... 10

### L

- Lasagne
- Lasagne al Pesto,  
Zucchine e Pinoli.....6
- Lasagne con Zucca e Porri  
.....8

### M

- Mele
- Fagottini di Mela con  
Squaglio di Cioccolato  
..... 16

### O

- Olio Extra Vergine di Oliva
- Focaccia Dolce all'Olio  
d'Oliva .....4; 18

### P

- Pan di Spagna
- Cassata Siciliana..... 14

### Pasta Sfoglia

- Fagottini di Mela con  
Squaglio di Cioccolato  
..... 16

### Patate

- Timballi di Patate di  
Babette & Alverman... 2

### Pesto

- Lasagne al Pesto,  
Zucchine e Pinoli..... 6

### Pinoli

- Lasagne al Pesto,  
Zucchine e Pinoli..... 6

### Pollo

- Insalata di Cetriolini e  
Pollo ..... 13

### Pomodori

- Sedanini al Sugo Rapallo  
..... 12

### Porri

- Lasagne con Zucca e Porri  
..... 8

### Prosecco

- Zabaione Ghiacciato al  
Prosecco..... 19

### R

- Ricotta
- Cassata Siciliana..... 14
- Riso
- Riso ai Fiori di Zucca.... 10
- Risotto Tonno e Fagioli. 11

### S

- Sedanini
- Sedanini al Sugo Rapallo  
..... 12

### T

- Tonno
- Risotto Tonno e Fagioli. 11

### U

- Uova
- Zabaione Ghiacciato al  
Prosecco..... 19

## Indice Analitico

### Z

Zucca

Lasagne con Zucca e Porri  
..... 8

Zucchine

Lasagne al Pesto,  
Zucchine e Pinoli.....6



