

Brunch

Isabel Brancq

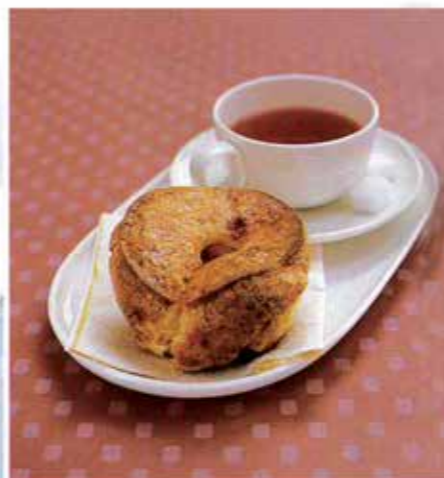
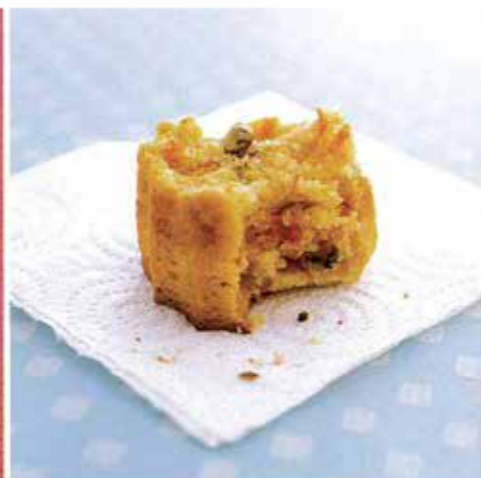
Fotografie di Gwénaél Quantin



BIBLIOTHECA CULINARIA



sommario



ACCORGIMENTI

4

BEVANDE

Cioccolata all'antica	6
Succo frizzante di arancia-pompelmo	8
Latte al miele e alle spezie	10
Caffè di gallina	12
Milk-shake di ananas-fragola al miele	14

PANI, PANCAKE & C.

Pancake alla banana	16
Muffin all'aneto e al salmone affumicato	18
Blini con gamberetti marinati all'arancia	20

Crumpet al burro di erba cipollina

22

Pane ai cinque cereali

24

Scone all'uvetta

26

Toast al finocchio e pompelmo

28

Panperduto di pan speziato

30

UOVA

Uova strapazzate al parmigiano

32

Uova in cocotte al prosciutto di Parma

34

Uova affogate, fagiolini verdi e carote croccanti

36

Omelette ai lardelli e patate

38

TORTE SALATE

Crostata di pere, miele e gorgonzola

40

Cake alle olive e prosciutto

42

Clafoutis ai lardelli, pomodori e pinoli

44

Torta al formaggio fresco, cumino e fontina

46

DOLCI

Cheesecake ai lamponi

48

Tortino alle carote e noci pecan

50

Torta di pere e caramello

52

Semolino al fior d'arancio

54

FRUTTA

Fondente alle mele e cannella

56

Frutta secca allo sciroppo di scorze di agrumi e al müsli

58

Composta di susine e mele al torrone

60

Insalata di frutti gialli alla noce di cocco

62

Pancake alla banana

Per 8 pancake

2 uova

50 g di zucchero

250 g di farina '00'

2,5 dl di latte

2 cucchiaini di olio vegetale

1 bustina di lievito chimico

1 pizzico di sale

2 banane

10 g di burro

Sbattete le uova in un'insalatiera, aggiungete lo zucchero e mescolate il tutto energicamente con una forchetta. Unite l'olio e il latte. Setacciate sopra la farina, il lievito, il sale e mescolate progressivamente fino ad ottenere una pastella omogenea. Coprite il recipiente con pellicola trasparente per alimenti e sistematelo in frigorifero fino all'indomani.

Sbucciate le banane e tagliatele a rondelle. Disponetele una alla volta in una piccola padella con una noce di burro e versatevi sopra 1 cucchiainata di pastella senza ricoprire troppo la banana. Fate cuocere i pancake per 3 minuti poi girateli e proseguite per altri 2 minuti.

Varianti | Preparate i pancake al naturale e serviteli con dello sciroppo d'acero, del miele o del caramello liquido. Aggiungete 40 g di farina di mais e diminuite la quantità di farina.

Accorgimenti | Utilizzate una padella nella quale possiate cuocere più pancake alla volta, guadagnerete del tempo.



Uova in cocotte al prosciutto di Parma

Per 4 persone

4 uova a temperatura ambiente

4 cucchiaini di panna fresca liquida

2 fette di prosciutto di Parma

4 steli di erba cipollina tagliuzzati

sale, pepe

Imburrate 4 cocottine o vasetti di vetro. Rompete 1 uovo in ogni cocottina, versate 1 cucchiaino di panna fresca, aggiungete dei pezzettini di prosciutto di Parma, salate e pepate. Spolverizzate di erba cipollina. Fate cuocere in forno per 4-6 minuti.

Potete degustare questa ricetta con dei bastoncini di pane tostato.

Varianti e consigli | Aggiungete dei cubetti di fontina, gruyère o parmigiano. Sostituite il prosciutto di Parma con dei lardelli o dei pezzettini di salmone o sgombro affumicato. Aggiungete dei cubetti di pomodoro fresco o essiccato, oppure 1/2 cucchiaino di salsa di pomodoro o di pesto.

Frullate una piccola scatola di champignon sgocciolati con 1 cucchiaino di panna fresca densa e un ramoscello di prezzemolo sfogliato, poi distribuite questo composto sulle uova, prima della cottura.



SIETE AMANTI DELLE PIGRE MATTINATE FESTIVE? ALLETTANTE, PERÒ, QUANDO CI SI ALZA TARDI, LA PRIMA COLAZIONE TRADIZIONALE NON HA PIÙ SENSO ED È TROPPO PRESTO PER PRANZARE. SE, IN PIÙ, NON AVETE PROPRIO VOGLIA DI PASSARE TROPPO TEMPO A CUCINARE, NON RIMANE CHE UNA SOLUZIONE: IL BRUNCH, FELICE COMPROMESSO FRA IL «BREAKFAST» E IL «LUNCH». QUESTA GENIALE FUSIONE DI DUE PASTI È LA SCUSA PERFETTA PER RIUNIRE GLI AMICI E SFOGGIARE NUOVE RICETTE.

Stabilito che un buon brunch deve essere equilibrato, la varietà è di rigore. Con le 30 ricette di quest'opera, non avete che l'imbarazzo della scelta: dalla cioccolata all'antica al caffè «di gallina» per le bevande, dai crumpet al burro di erba cipollina agli scones all'uvetta per quanto riguarda i cereali, dalle uova strapazzate al parmigiano alle uova in cocotte al prosciutto di Parma per le proteine, dalla torta al formaggio fresco e al cumino al cheesecake ai lamponi per i latticini, dalla composta di susine e mele al torrone alla macedonia di frutti gialli alla noce di cocco per quanto riguarda la frutta... c'è tutto!

Isabel Brancq, food stylist e autrice di numerose opere di cucina, collabora a varie riviste gastronomiche. Ha pubblicato con Bibliotheca Culinaria *Piccole creme e Fian, sfornati e daifoutis*.

Gwénaél Quantin ha realizzato per Bibliotheca Culinaria le foto di *Piccole creme e Fian, sfornati e daifoutis*.

piccole golosità

brunch

BIBLIOTHECA CULINARIA

www.bibliothecaculinaria.it

€ 11,40

ISBN 978-88-95056-13-5



9 788895 056135